DICTIONNAIRE
RAISONNÉ
UNIVERSEL
DES PLANTES,
ARBRES ET ARBUSTES
DE LA FRANCE.

TOME PREMIER.

DICTIONNAIRE RAISONNÉ UNIVERSEL DES PLANTES, ARBRES ET ARBUSTES DE LA FRANCE;

CONTENANT la Description raisonnée de tous les Végétaux du Royaume, considérés relativement à l'Agriculture, au Jardinage, aux Arts & Métiers, à l'Économie Domestique & Champêtre, & à la Médecine des Hommes & des Animaux.

Par M. BUC'HOZ, Médecin Naturaliste de Lorraine, & de feu Sa Majesté le Roi de Pologne Duc de Lorraine & de Bar; Aggrégé du Collège Royal des Médecins de Nancy, & de la Faculté de Médecine de Lorraine; Ancien Démonstrateur de Botanique à ce Collège; Associé des Académies de Mayence, de Chaalons, d'Angers, de Dijon, de Béziers, de Caen & de Bordeaux, & Correspondant de celles de Metz, de Rouen & de Toulouse.

TOME PREMIER.

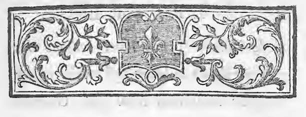


A PARIS,

Chez J. P. COSTARD, rue Saint Jean-de-Beauvais.

1770 M. DCC. LXX.

Avec Approbation & Privilége du Roi.



A MONSEIGNEUR

LE DAUPHIN.

MONSEIGNEUR,

Parmi les différens êtres qui nous environnent, les plus essentiels sont les Végétaux. Ils nous fournissent les alimens, les médicamens, l'habit & le chauffage ; c'est par cette raison que

l'Agriculture , qui nous indique les moyens de les cultiver, est un des objets les plus importans d'un sage Gouvernement ; vous en êtes si persuadé, MONSEIGNEUR, *que vous avez bien voulu honorer cet état en maniant vous-même le soc de la charrue ; les plantes servent encore d'ornement & d'embellissement dans nos jardins, elles sont pour vous,* MONSEIGNEUR, *un sujet de délassement dans le cours de vos études ; vous vous promenez souvent au milieu d'elles dans les jardins de* Trianon *, où elles se trouvent rassemblées des quatre parties de la terre ; c'est-là où les plantes, toutes inanimées qu'elles sont, s'empressent à l'envi les*

unes des autres de vous rendre hommage. Permettez-moi, MONSEIGNEUR, de me joindre à elles, & de vous présenter en même temps l'histoire, tant de leur origine que de leurs propriétés, dans laquelle j'ai tâché d'exposer tout ce que j'ai cru devoir être de plus intéressant pour les usages médicinaux & économiques ; c'est le fruit de vingt années de voyages & de travaux dans les différentes Provinces du Royaume ; c'est le résultat des différentes observations que j'y ai faites ; c'est enfin un premier essai général sur tous les Végétaux de la France : cet ouvrage n'a pas encore acquis le dégré de perfection auquel il pourra un jour parvenir ; cela

est impossible dans une première tentative, mais il a du moins l'avantage d'ouvrir une vaste carrière à ceux qui à la suite en suivront les erremens ; j'ose cependant espérer, MONSEIGNEUR, *que dès que vous voulez bien me permettre de le faire paroître sous vos auspices, il ne manquera pas d'agréer au public ; j'en ai une preuve bien convaincante dans mon Histoire des plantes de la Lorraine ; si j'ai pû mériter par cette Histoire l'approbation de la plupart des savans, ce n'est qu'autant que je l'ai exécuté par les ordres & sous les auspices de* SA MAJESTÉ STANISLAS I, *votre illustre bisayeul ; sa mémoire me sera toujours chère ; les*

bienfaits dont il m'a comblé me seront également toujours présens ; & si quelque chose peut me consoler de la perte d'un Roi aussi bienfaisant, c'est l'avantage que j'ai de trouver dans l'auguste protection de MONSEIGNEUR *un second lui-même.*

J'ai l'honneur d'être avec le plus profond respect,

MONSEIGNEUR,

le plus humble, le plus obéissant & le plus fidéle de vos serviteurs, BUCHOZ, *médecin ordinaire de feu Sa Majesté le Roi de Pologne.*

Approbation de la Faculté de Médecine de Paris.

NOUS soussignés Docteurs-régens de la Faculté de Médecine de Paris, nommés par ladite Faculté pour examiner un Ouvrage intitulé *Dictionnaire universel des Végétaux de la France*, par M. P. J. BUCHOZ, médecin de feu Sa Majesté le Roi de Pologne, membre du Collége Royal de Nanci, &c. l'avons trouvé plein de recherches, & digne de la réputation de l'auteur, qui pendant tout le cours de sa vie s'est appliqué à l'étude des plantes. Il sera utile non-seulement aux Botanistes, mais encore à tous les agriculteurs & à tous les artistes dont les travaux exigent l'emploi des Végétaux. Donné aux Ecoles de Médecine, en l'assemblée tenue le 2 janvier 1770. LE CAMUS.

BARBEU DUBOURG.

GERVAISE.

LE mardi deuxième jour de janvier de l'année 1770, la Faculté de Médecine de Paris, assemblée pour le *Prima mensis*, a entendu le rapport de MM. le Camus, Dubourg & Gervaise, qu'elle avoit nommés pour examiner un Livre qui a pour titre, *Dictionnaire universel des Végétaux de la France*, par M. P. J. BUCHOZ,

médecin de feu Sa Majesté le Roi de Pologne; membre du Collége Royal de Nancy, &c. Elle a cru devoir joindre son approbation à celle de MM. les Commissaires, en applaudissant au zèle & aux recherches de l'auteur, dont le travail ne peut qu'être utile à ceux qui se livrent à l'étude & à la culture des Végétaux. C'est ainsi que j'ai conclu.

L. P. F. R. LETHIEULLIER, doyen.

DICTIONNAIRE

PRÉFACE.

L'homme n'eſt ſur la terre que pour louer le Créateur dans ſes œuvres, & pour ſe rendre utile à ſes ſemblables; du moment qu'il s'écarte de ces deux objets, il ſe rabaiſſe à l'état des brutes. La Botanique eſt de toutes les ſciences celle qui eſt la plus propre pour nous conduire à ces fins. Qu'y a-t-il en effet de plus capable de nous élever à la connoiſſance d'un Dieu, que l'examen ſérieux de ce qui compoſe le régne végétal? Si on parcourt ce règne depuis les mouſſes juſqu'aux arbres les plus élevés, on ne verra qu'une liaiſon, un rapport, un ordre, une analogie qui nous démontreront à chaque pas les traits d'une Providence infiniment ſage & ſurveillante à tous nos beſoins. La mouſſe ſert de couverture à la ſurface de la terre; c'eſt une eſpèce de duvet toujours verd, qui garantit les racines des autres plantes, pendant l'hiver, des rigueurs de la gelée, & pendant l'été des ardeurs du ſoleil. Les différentes eſpèces de Chiendent ſont les premières productions que la terre nous fournit au printemps; elles deviennent la nourriture des animaux dans une ſaiſon, où malgré la prévoyance d'un bon économe, les proviſions de l'année précédente ſe trouvent ordinairement épuiſées; ces Chiendents ſont bientôt accompagnés d'une multitude de plantes, merveilleuſes par la ſtructure de leurs fleurs, éclatantes par la

vivacité de leurs nuances, agréables par leur odeur, & délicieuses par leur saveur; elles forment par leur bel émail l'embellissement du globe terrestre, & ne contribuent pas peu à recréer l'homme dans son exil. Du milieu de ces herbes s'élèvent avec majesté des arbres qui portent leurs têtes jusqu'aux nues. Quelles digues les arbres n'ont-ils pas souvent opposées à la fougue orageuse des vents? quelle fraîcheur ne nous procurent-ils pas, tant par l'ombrage de leurs feuillages, que par la rosée qui en distille continuellement? Quelle ressource ne trouvons-nous pas dans leurs fruits succulens? Quelle abondance ne répandent-ils pas dans les diverses contrées, par leur multiplication? Quelle retraite & quel asile n'offrent-ils pas aux habitans de l'air? Et au milieu de tant de merveilles uniquement créées pour lui, l'homme indocile oseroit refuser ses hommages à un Etre créateur & surveillant, qui n'a rien négligé pour lui rendre ce séjour agréable! Tout conspire à lui faire connoître son maître. Les systêmes qu'ont suivis dans tous les temps les plus fameux Botanistes, pour établir un ordre dans la connoissance des plantes, en les rangeant par classes & par famille, prouvent invinciblement l'analogie & la connexion qui règnent dans les choses, même les plus disproportionnées aux yeux des personnes peu clairvoyantes.

La partie théorique de la Botanique, outre la connoissance qu'elle nous donne des plantes, nous élève donc par-là à celle d'un Etre suprême; sa partie pratique entre dans

des détails intéreſſans pour la ſociété civile; elle apprend à l'homme les uſages & les propriétés des végétaux : mais hélas ! combien de choſes n'ignorons-nous pas encore ? la Nature, toute prodigue qu'elle paroiſſe, ne nous déploie ſes tréſors qu'imparfaitement. Combien d'êtres nous ſont inconnus, ou dont nous n'avons même aucune idée ! Combien n'en découvrons-nous pas encore tous les jours ! Il viendra un temps où nos arrière-neveux, peut-être meilleurs obſervateurs que nous, tireront du ſein des ténèbres, des connoiſſances qu'ils verront avec ſurpriſe nous avoir échappé. Nous nous croyons initiés dans les myſtères profonds de la Nature, & admis à ſon ſanctuaire, & ils verront combien nous étions encore éloignés des avenues de ſon palais: entrons donc dans ce labyrinthe, ſuivons-en les détours même les plus tortueux ; appliquons-nous ſur-tout à enrichir nos compatriotes de nouvelles recherches & obſervations; travaillons, ſans relâche, à mériter d'être décorés du nom d'hommes ; élevons-nous, pour ainſi dire, au-deſſus de nous-mêmes. Ne ſerions nous placés à la tête des êtres animés, que pour ſatisfaire nos ſens, & pour oublier le véritable emploi de notre exiſtence ? Nous ne mériterons d'occuper une place dans la ſociété, qu'autant que nous nous en rendrons dignes. Ce ſont ces vues d'un vrai patriotiſme qui nous ont engagé à travailler à cet ouvrage, dont tout le monde doit ſentir l'utilité ; le titre ſeul l'indique aſſez ; le plan que nous en allons donner en ſera une preuve encore plus convaincante.

Nous avions avancé dans le *prospectus* que nous avons donné de cet Ouvrage en 1764, que nous adopterions le systême de Tournefort pour l'arrangement des plantes; mais les réflexions qu'on nous a fait faire, nous ont déterminé à suivre l'arrangement alphabétique; il nous a paru le plus facile, le plus commode, & celui qui est le plus en usage dans le siècle où nous sommes; toutes les sciences ont été rédigées en Dictionnaire, pourquoi la Botanique en seroit-elle exclue? elle est même plus susceptible de cet arrangement qu'aucune autre science.

Nous avons travaillé chaque article de façon à pouvoir remplir ce que nous annonçons dans le titre de cet ouvrage; nous faisons d'abord précéder la description générique de la plante; nous rapportons les noms que lui ont donnés Tournefort & Linneus, les deux meilleurs Botanistes qui aient encore paru dans la république des lettres; nous y ajoutons les noms François & triviaux; nous parcourons ensuite les différentes espèces, principalement celles qui se trouvent dans le royaume; nous indiquons les endroits de la France où ces espèces se trouvent le plus communément; nous donnons ensuite une notice des insectes qui se nourrissent sur ces plantes, & quand elles sont de la famille des potagéres & fruitières, nous faisons part au public des moyens qu'on peut employer pour faire périr ces insectes: nous expliquons aussi la manière de cultiver les plantes, lorsqu'elles exigent une culture, suivant les différens sols & climats du royaume: nous finissons enfin par les propriétés.

Nous confidérons les végétaux fous quatre afpects différens ; ou comme nourritures, ou comme remèdes, ou comme ornemens des jardins, ou enfin comme utiles dans les arts. La partie médicinale comprend non-feulement les remèdes propres aux maladies de l'homme, mais encore à celles des beftiaux, & elle eft divifée pour obferver un ordre plus exact en interne & externe. Nous nous appliquons fur-tout à démontrer que chaque province a dans les plantes qu'elle produit, des remèdes convenables pour remplir les indications des maladies qui y règnent le plus communément, fans être obligé de recourir à l'étranger ; que les médicamens qu'on trouve dans les plantes, font même mieux indiqués que les remèdes qu'on tire des pays lointains, qui font pour la plupart falfifiés & altérés par l'avarice des marchands qui nous les vendent, & par les exhalaifons qu'elles reçoivent continuellement du fein des mers pendant leur tranfport.

Nous avons puifé nos defcriptions dans les meilleurs Auteurs qui ont écrit fur la Botanique ; & quand elles font incomplettes, nous y fuppléons par nos propres obfervations. Les voyages que nous avons faits dans les différentes provinces de la France, joints aux mémoires que nous ont fournis plufieurs célèbres Botaniftes du royaume, nous ont été d'un grand fecours pour indiquer les endroits où naiffent les plantes. M. Defmoueux, profeffeur de Botanique à Caen ; M. Pinard, profeffeur de Botanique à Rouen ; M. Dangerville, célèbre Botanifte, auffi de Rouen, nous ont donné des mémoires fur les

plantes de la Normandie ; M. Dupaty, profeſſeur de la faculté de médecine d'Angers, ſur celles du pays d'Anjou ; M. Bonamy, docteur régent de Nantes, ſur celles de Bretagne ; M. Rauſſin, docteur régent de la faculté de Rheims, ſur les plantes de la Champagne ; MM. d'Aubenton, maire & ſubdélégué à Montbard, & Le Clerc, médecin à Semur, ſur les arbriſſeaux & plantes de la Bourgogne ; M. Dulac, fameux naturaliſte, ſur les plantes du mont Pila ; le ſieur Jourdain, jardinier de Botanique à Amiens, ſur celles de Picardie ; & pluſieurs autres, dont l'énumération ſeroit trop longue, & à qui nous ne pouvons aſſez marquer de reconnoiſſance, pour avoir contribué à cet ouvrage ; nous n'oublierons pas ſur-tout le fameux M. Gagnebin, ſi connu dans le monde ſavant par ſes connoiſſances en hiſtoire naturelle, qui a bien voulu nous faire part de ſes nouvelles découvertes ſur les plantes de la province d'Alſace : nous avons auſſi trouvé beaucoup d'éclairciſſemens ſur ces objets, dans le traité des plantes de Barrelier, dans celui des arbres & arbuſtes de M. Duhamel, dans les Eſpèces de Linneus, & dans les démonſtrations Botaniques à l'uſage de l'Ecole vétérinaire, principalement pour ce qui concerne le Lyonnois, le Dauphiné, & les provinces adjacentes.

Les plantes de quelques provinces ſont déja connues : MM. Tournefort, Vaillant, Juſſieu, Dalibard, Ducheſne & Barbeu du Bourg, nous ont donné celles qui viennent aux environs de Paris ; M. Guettard celles qu'on trouve auprès d'Eſtampes, dans l'Orléanois, le Poitou & les

provinces maritimes; MM. Chomel & Le Monnier, celles d'Auvergne, du Berry, du Roussillon & du diocèse de Narbonne; MM. Garidel & Gérard, celles de Provence; MM. Magnol, Sauvage & Gouan, celles de Montpellier; MM. Lindern & Mappus, celles d'Alsace; M. Collet, celles des environs de Dijon; M. Roman nous fait espérer celles de Franche-Comté; M. Dunecker, celles de Flandre; M. Peck, celles des Pyrénées. Nous avons aussi recueilli celles qu'on remarque en Lorraine, dont nous donnons l'histoire, & qui se trouvent insérées en forme de catalogue dans notre *Tournefortius Lotharingiæ*. M. Tournefort a décrit dans ses Instituts de Botanique la plupart des plantes qui naissent sur les Alpes & les Pyrénées; c'est d'après toutes ces notices que nous avons désigné le lieu de la naissance de chaque plante.

La culture que nous donnons des plantes est tirée aussi des meilleurs Auteurs; nous y avons joint nos propres expériences, ainsi que toutes celles qu'on nous a communiquées pendant le cours de nos voyages; nous ne parlons qu'après d'habiles Cultivateurs, & nous nous sommes imposé la loi de ne traiter l'agriculture & le jardinage qu'après avoir consulté de vive voix les gens de l'art, préférablement à plusieurs Auteurs qui nous donnent journellement la plus belle théorie, & qui n'ont même aucune teinture de la pratique. On n'est laboureur qu'en maniant le soc de la charrue, & jardinier qu'en cultivant les arbres & les plantes; nous nous sommes servi néanmoins de ce qui

ſe trouve de plus intéreſſant dans les collections académiques, journaux, gazettes & livres nouveaux.

Quant aux propriétés médicinales, elles ſont expoſées avec la même exactitude; nous avons nous-mêmes fait uſage de la plupart des plantes, & ſouvent avec le plus grand ſuccès. Nous ne pouvons aſſez recommander l'uſage des ſimples, qui ſans altérer les tempéramens, ne ceſſent de produire les plus heureux effets. Nous n'avons rien négligé d'ailleurs pour rendre notre ouvrage utile & agréable; mais nous l'avons écrit d'un ſtyle ſimple: un cultivateur n'eſt pas fait pour parler dans les tribunes; il doit s'énoncer dans un langage vulgaire, & ſe faire comprendre même des perſonnes les plus ruſtiques: notre ouvrage eſt principalement deſtiné aux habitans de la campagne; il doit donc être traité d'une façon à s'en faire entendre.

On a ajouté à la fin de ce Dictionnaire, pluſieurs tables alphabétiques: la première eſt deſtinée aux noms françois, triviaux & ſynonymes des plantes; avec un renvoi aux articles qui en traitent: la ſeconde contient l'énumération de toutes les maladies pour leſquelles on indique des remèdes dans le cours de cet ouvrage; avec la note de l'article où il en ſera traité, & auquel on renverra le lecteur: la troiſième préſente le catalogue exact des maladies des beſtiaux, auxquelles les plantes de cet ouvrage peuvent auſſi convenir; avec des renvois comme dans les tables précédentes: la quatrième renferme tout ce qui concerne l'agriculture &

le jardinage : dans la cinquième on rapporte toutes les plantes qui sont destinées aux alimens : & la sixième enfin renferme celles qu'on emploie pour les arts & métiers. On a eu soin de faire exactement le renvoi à la page qui concerne la chose dont il s'agit. Nous finissons cette préface en invitant nos lecteurs d'avoir quelque indulgence pour nous en lisant cet ouvrage, & de pardonner à notre zèle pour le bien de l'humanité, les fautes dans lesquelles nous aurions pu tomber.

Parmi les êtres inanimés, personne jusqu'à présent n'a pu contester aux végétaux leur prééminence : ils sont les ornemens des campagnes; ils nous fournissent tout ce qui est nécessaire pour la vie; on s'en sert en partie pour la construction de nos maisons; on les emploie pour nos vêtemens; nous tirons d'eux d'excellens alimens; ce sont les végétaux qui nous procurent la boisson la plus exquise; ils sont utiles pour presque tous les arts : en un mot, ils sont d'une nécessité première; ils sont également nécessaires aux riches & aux pauvres. C'est dans la culture des végétaux que les rois & les grands trouvent leur délassement & leur amusement; jamais notre auguste monarque ne ressent de plus grand plaisir que celui de se trouver à Trianon, dans une espèce de vie privée, au milieu d'une famille nombreuse de plantes, qui semblent lui rendre hommage comme à leur bienfaiteur. C'est sous le règne de ce grand Roi, & par la protection qu'il accorde à la science de la Botanique, qu'on voit ériger tous les jours, dans

toutes les provinces du royaume, des jardins de plantes; fonder des chaires pour les démontrer; ſe former des ſociétés & des académies dont le principal but eſt la culture des végétaux; & propoſer des prix à ceux qui ſe diſtinguent dans cette ſcience inſéparable de l'agriculture.



DICTIONNAIRE



DICTIONNAIRE UNIVERSEL DES PLANTES, ARBRES ET ARBUSTES DE LA FRANCE.

ABRICOTIER.

L'ABRICOTIER, en Provençal *Ambicoutier*, eſt un arbre dont le tronc & les rameaux ſont couverts d'une écorce brune. Ses feuilles ſont grandes, arrondies comme celles du peuplier, ſoutenues de même par de longues queues, & poſées alternativement ſur les branches. Le bord des feuilles eſt garni de dents, arrondies en forme de godrons : elles ne ſont pas fort ſujettes à être mangées par les inſectes, & elles conſervent leur verdure juſqu'au temps des gelées. Souvent dans les aiſſelles des feuilles on apperçoit trois boutons, à côté les uns des autres; celui du milieu, qui eſt le plus gros, contient une fleur; il ſort des deux autres des feuilles & des

branches. Les feuilles sont pliées en deux dans les boutons, & quand elles sont nouvellement épanouies, elles sont accompagnées de stipules frangées & souvent colorées, qui se desséchent en peu de temps; de sorte qu'on n'en apperçoit point sur les branches qui sont formées. Les fleurs de cet arbre sont grandes, blanches, composées de cinq pétales disposées en roses, soutenues par un calice découpé en cinq, duquel partent environ vingt-cinq étamines, & un pistil formé d'un stile & d'un embryon, qui devient un fruit charnu, divisé suivant sa longueur par une gouttière, jaune en dedans & en dehors, rougeâtre du côté exposé au soleil, d'un goût doux, succulent, & d'une odeur agréable. On trouve dans ce fruit un noyau osseux, noirâtre, applati, renfermant intérieurement une amande oblongue & un peu amère. Cet arbre fleurit en avril, ses fruits sont mûrs en juillet & août.

Il se nomme chez les Botanistes *Armeniaca fructu majori, nucleo amaro*. Tourn. *Prunus floribus sessilibus, foliis subcordatis*. Linn. *Sp. planc.* 679. On le cultive dans les jardins du royaume, ordinairement à l'abri du vent de bise, proche les murailles.

On en connoît plusieurs variétés: les principales sont, 1.° l'Abricotier de la grande espèce à amandes douces. *Armeniaca fructu majori, nucleo dulci.*

2.° L'Abricotier à fruit moyen, oblong, d'un jaune rougeâtre, à amandes douces. *Armeniaca fructu medio oblongo, ex luteo rubente, nucleo dulci.*

3.° L'Abricotier à petit fruit lisse, d'un jaune doré, à amandes douces: *Armeniaca fructu minori glabro, aureo, nucleo dulci.* Tourn.

4.° L'Abricotier à fruit de la grosseur d'une aveline, *Armeniaca fructu rotundo, avellanæ magnitudine, partim flavescente, partim rubente*. Tourn. 624. J'omets les autres variétés, qui se confondent toutes avec celles dont nous avons parlé.

La beauté & la grosseur de l'Abricot dépend du bon

fond & du sujet sur lequel on le greffe: les Abricots aiment mieux une terre légère & sablonneuse, qu'une grasse. Ceux qui viennent en espalier sont plus gros & moins sujets à manquer que ceux qui viennent sur des arbres en plein vent : il faut avouer cependant que les derniers ont un goût plus exquis; la raison en est qu'ils profitent d'avantage de toutes les influences de l'air. Quoique les Abricotiers viennent naturellement de noyau, on en greffe en écusson & à œil dormant sur les amandiers & pruniers de damas, pour en multiplier les variétés.

On taille les Abricotiers d'espalier sur la fin de février, & à-peu-près comme les pêchers; on les dépalisse, on coupe tous les bois morts & les branches chiffonnes, on n'y laisse que les mères branches & à fruit; on doit couper les jeunes branches de l'année les plus grosses, à quelques lignes près du gros de l'arbre: on taille toutes celles qui sont au-dessous de six ou huit pouces de long, pour faire des branches à bois, & on taille les bonnes branches à fruit à la longueur d'environ huit à dix pouces; on fait une seconde taille à la mi-mai, dans laquelle on retaille les branches à moitié sèches, & tout le bois languissant, lorsque les fruits sont noués ou coulés. Il faut observer d'étêter tous les six ou sept ans ceux qui sont en espalier pour les renouveller, ce qui se fait au-dessus des deuxièmes ou troisièmes fourches du bas. Après la taille, & lorsqu'ils sont en fleurs, on doit les garantir de la *gelée* & des *roux vents*, en les couvrant de paillassons jusqu'à la fin de mai: on les ôte quand le temps le permet; en un mot on prend pour les Abricotiers le même soin que pour les pêchers, voyez article du *Pêcher*, où nous avons donné sa culture avec toute la précision possible.

On remarque ordinairement sur l'Abricotier deux sortes de chenilles, quoiqu'elles ne s'y trouvent pas si communément que sur les poiriers: nous donnerons la description de ces insectes, & la manière de les détruire à l'article *Poirier*.

Il découle des Abricotiers une gomme qui peut être employée en médecine comme adouciſſante & incraſſante, au lieu de la gomme arabique : l'extravaſation de cette gomme eſt une maladie pour les arbres ; elle fait périr pluſieurs branches.

Le fruit de l'Abricotier eſt aſſez bon à manger crud, mais il eſt peu nourriſſant ; il eſt dangereux d'en manger trop, car il ſe corrompt dans l'eſtomac. Ce qu'il y a de ſurprenant dans ce fruit, c'eſt qu'il a peu de parfum par lui-même, & qu'il en acquiert beaucoup étant confit avec le ſucre : on en fait de très-bonnes confitures & des compotes qui ſont l'ornement des deſſerts ; on emploie même à cet uſage des Abricots verds, & avant que le bois du noyau ſoit formé ; mais ils n'ont alors qu'un goût de verd qui n'eſt pas fort agréable. On fait auſſi avec des Abricots mûrs des ratafiats qui ſont aſſez bons ; nous allons dire ici un mot de la manière de faire les compotes & marmelades d'Abricots ; nous y ajouterons auſſi la méthode de les préparer à l'eau-de-vie.

Il y a deux ſortes de compotes d'Abricots ; celle des verds & celle des jaunes : pour faire la compote d'Abricots verds, faites les blanchir par le moyen d'une leſſive : cette leſſive ſe prépare en mettant de l'eau dans une grande poêle ſur le feu, avec de la cendre de bois neuf, dans un nouet ; lorſque l'eau eſt onctueuſe, jettez-y les Abricots, empêchez qu'ils ne bouillent, en remuant toujours ; ôtez-les quand ils ſont bien dépouillés de leur bourre ; mettez les dans de l'eau tiède : achevez de les nettoyer, puis faites-les blanchir de nouveau dans une poêle remplie d'eau : vous connoîtrez qu'ils ſont ſuffiſamment blanchis, lorſqu'en les piquant avec une épingle ils ne font pas de réſiſtance : alors mettez-les, en les couvrant, ſur un petit feu l'eſpace d'une heure, pour reprendre leur couleur naturelle ; faites-les enſuite égouter ſur un tamis : mettez-les au petit ſucre, c'eſt-à-dire, moitié ſucre moitié eau ; faites-leur jetter trois ou quatre bouillons ; laiſſez-leur prendre ſucre pendant une heure ou

deux : donnez-leur encore cinq ou six bouillons, & mettez-les refroidir dans une terrine.

La compote d'Abricots jaunes ne demande pas tant de soin : lorsque ces fruits sont encore dans leur première nouveauté, laissez-les avec leur peau, mais dans la suite pelez-les, ôtez le noyau, posez les sur le feu ; lorsqu'ils montent sur la liqueur, tirez-les, laissez les égouter, puis mettez-les au petit sucre clarifié ; faites-leur prendre trois ou quatre bouillons, écumez les bien ; si le sirop n'est pas assez cuit, donnez-lui à part quatre ou cinq bouillons, & versez-le sur les Abricots.

A l'égard de la marmelade d'Abricots, prenez des Abricots bien mûrs, pilez-les, ôtez les noyaux, desséchez-les sur le feu, pesez-en quatre livres ; faites cuire quatre livres de sucre au perlé, mettez le fruit dedans, remuez-le bien avec une spatule, faites-lui subir à grand feu quatorze ou quinze bouillons : après, ôtez-les de dessus le feu, laissez-les reposer un quart-d'heure, & la marmelade est faite.

Pour confire des Abricots à l'eau-de-vie, prenez de ceux qui viennent sur les arbres de plein vent, presque mûrs, cueillis en temps chaud & après le lever du soleil ; essuyez le petit duvet qui les couvre, fendez-les en croix, faites-les blanchir au demi sirop, faites-les y tremper légèrement, laissez-les égouter sur une écumoire, achevez le sirop, mêlez-le avec de l'eau-de-vie : si vous voulez les conserver un an & au-delà, mettez-y de l'esprit de vin, jusqu'au haut de chaque bouteille, qu'il faudra bien boucher, & lorsque les Abricots seront tombés au fond, ils seront bons à manger. La recette pour un cent d'Abricots est de quatre livres de sucre, trois pintes d'eau pour faire le sirop, & deux pintes d'eau-de-vie ou d'esprit de vin mêlées avec le sirop. Pour le bien faire, il faut, quand le sucre & l'eau sont prêts à bouillir, le clarifier avec deux blancs d'œufs fouettés, partagés en deux portions, & quand le sirop aura été clarifié & les Abricots blanchis, achever

de le clarifier avec le reste des blancs d'œufs : lorsqu'il est froid & sucré à fond, y verser dedans l'eau-de-vie, les bien mêler l'un & l'autre, & faire le reste de ce qui a été dit ci-dessus.

L'amande qui se trouve dans le noyau de l'Abricot, est un excellent vermifuge à cause de son amertume. On peut en tirer un suc laiteux, de même que des amandes douces, & en faire des émulsions qui passent pour salutaires dans les fièvres, en incisant les humeurs visqueuses. On attribue à l'huile exprimée des amandes d'Abricot, la vertu d'appaiser les hémorrhoïdes enflammées, & de calmer les douleurs d'oreilles. Matthiole rapporte que cette même huile avalée à la dose de cinq onces dans une once de vin de Malvoisie, chasse le calcul ou petit gravier qui se forme dans les reins; & appaise la colique.

C'est avec les amandes d'Abricots qu'on fait le ratafia d'eau de noyaux. Pour le faire prenez une livre d'amandes d'Abricots; s'ils sont de l'année, vous ne les concasserez point; s'ils sont plus vieux, vous les concasserez très-grossièrement : prenez bien garde de ne point aller jusqu'à les piler, la liqueur deviendroit laiteuse à ne pouvoir plus être clarifiée; mettez-les infuser dans neuf pintes d'eau-de-vie; ajoutez une demi-once de racines d'angélique, une demi-once de canelle, une pinte d'eau de fleurs d'orange, & six onces de sucre par pinte d'eau-de-vie : notez qu'il faut laisser le sucre par morceaux, le tremper dans de l'eau commune, & le retirer sur le champ pour le jetter dans l'infusion; vous la ferez durer six semaines. Après ce temps passez la liqueur par la chausse, & vous aurez un ratafia très-agréable : si vous n'aimez pas que le goût de noyaux soit balancé par des goûts étrangers, vous pourrez supprimer l'angélique & la canelle, mais jamais la fleur d'orange, qui se marie parfaitement bien avec le noyau, ou pour mieux dire l'amande d'Abricots.

ABSYNTHE.

L'ABSYNTHE, en Languedocien l'*Abſintha*, *l'Abſin menue*, eſt une plante dont les tiges s'élèvent à la hauteur d'environ trois pieds : elles ſont rondes, velues, rameuſes, blanchâtres, moëlleuſes, accompagnées de feuilles découpées profondément, de couleur cendrée, approchant en figure de celle de l'armoiſe; ſes fleurs ſont axillaires, preſque rondes, pendantes, péduneulées, compoſées, floſculeuſes, dont les fleurons hermaphrodites ſont dans le diſque, les femelles à la circonférence; tubulées, raſſemblées dans un calice commun, obrond, globuleux & tuilé, ayant les écailles rondes & réunies; les fleurons hermaphrodites ou femelles ſe changent en des ſemences ſolitaires, nues, placées dans le calice ſur un réceptacle velu.

On nomme cette plante *Abſynthium ponticum ſeu romanum, ſeu dioſcoridis*, Pin. *Artemiſia abſynthium.* Linn. Elle croît dans les terres incultes & arides: on en voit à Bazoilles ſur la Meuſe, en Lorraine, à la Louzere, à S. Guillin dans le Languedoc, ſur les Alpes, en Provence & aux environs d'Ougle, de S. Benoît, de Moric.

On trouve encore d'autres eſpèces d'Abſynthe : la première eſt l'Abſynthe maritime, *Abſynthium ſeriphium Belgicum*, Pin. 139. *Artemiſia maritima.* Linn. On en trouve aux environs de Nantes, de Marſeille, de Narbonne, & dans les marais du côté de Moric.

La ſeconde eſpèce, qui eſt plutôt une variété, eſt connue ſous le nom botanique d'*Abſynthium ſeriphium Germanicum.* Pin. 139. On en voit dans les marais du côté de Moric.

La troiſième eſt l'Abſynthe maritime à feuilles de lavande : *Abſynthium maritimum lavendulæ folio*,

Pin. 139. On en rencontre aux environs de Nantes.

La quatrième qu'on trouve auſſi dans les environs de cette même ville, s'appelle *Abſynthium maritimum foliis ſuperioribus in aliquot lacinias diviſis.* Pin.

La cinquième eſt la petite Abſynthe des Alpes, ou le Genipi : *Abſynthium Alpinum, candidum, humile.* Pin. 139. On en trouve beaucoup ſur les montagnes du Dauphiné.

On cultive l'Abſynthe dans les jardins ; on la multiplie de rejettons enracinés, qu'on ſépare des vieux pieds, & qu'on replante dans l'automne ou au printemps : cette plante réuſſit parfaitement en tout climat & en toute terre, mais elle a plus de vertu dans les pays chauds ; elle n'eſt point délicate à élever, & réſiſte fort bien en pleine terre à toutes les rigueurs du temps : le même pied ſe conſerve quinze à vingt ans.

Les Naturaliſtes ont découvert ſur l'Abſynthe deux ſortes d'inſectes : la première eſt la chenille, qui ſe change dans une phalène qu'on nomme *Iota.* Voyez la deſcription de cette chenille & de la phalène dans l'article de l'*Aurone ;* la ſeconde eſt la méticuleuſe, voyez la deſcription de cet inſecte à l'article de la *Pimprenelle*, ſur laquelle il ſe nourrit pareillement.

On attribue à l'Abſynthe une vertu ſtomachale, apéritive, hyſtérique, fébrifuge, vulnéraire & déterſive ; il y a peu de plantes d'un uſage plus familier, & dont les propriétés ſoient plus connues ; on en fait pluſieurs préparations très-utiles, & on l'emploie auſſi telle que la nature nous la préſente ; elle eſt propre à réveiller l'appétit, à rétablir le levain de l'eſtomac & à le fortifier ; on l'emploie avec ſuccès à détruire les matières vermineuſes, & à corriger les aigreurs ; elle emporte auſſi les obſtructions des viſcères, débouche la rate & le foie, guérit la jauniſſe & les coliques venteuſes, arrête les diarrhées, pouſſe les mois & les urines, & convient à la plupart des maladies chroniques. Pluſieurs Auteurs reſpectables aſſurent avoir guéri l'hydropiſie par le ſel

secours de l'Absynthe. Cette plante ou son extrait guérit les fièvres intermittentes; mais s'il ne suffit pas, il faut le mêler avec le quinquina ; on donne cet extrait à un gros, ou le suc des feuilles à deux onces au commencement de l'accès ; on met aussi une petite poignée de ses feuilles dans un bouillon, ou bien on la donne en infusion dans de l'eau commune, avec un peu de sucre en guise de thé ; mais à cause de son amertume on emploie plus ordinairement les préparations suivantes, qui sont le vin d'Absynthe, le sirop, la conserve, le sel, l'extrait, l'huile & l'eau distillée : on fait encore une teinture d'Absynthe fort estimée, qui se prépare en macérant les feuilles & sommités avec de l'esprit de vin dans une bouteille de verre, jusqu'à ce que cet esprit soit fort amer ; si les feuilles sont fraîchement coupées, la teinture est verte ; si elles sont sèches, elle est rousse ou brune ; la dose est d'un gros & demi : dans quelques pays on la mêle dans la bière en place de houblon.

Le vin d'Absynthe se prépare en faisant fermenter les feuilles & les sommités sèches dans le vin sortant de la cuve, qu'on garde ensuite pour le besoin ; ou bien on en met une poignée dans une chopine de vin blanc, qu'on laisse infuser pendant 24 heures, & cette dernière méthode est préférable, ainsi que l'observe M. Baumé, dans ses *Elémens de Pharmacie ;* on en fait boire trois ou quatre onces le matin à jeun pendant plusieurs jours de suite. Les filles qui ont les pâles couleurs & les autres symptômes qui les accompagnent, comme le dégoût, les envies de vomir, les gonflemens d'estomac, &c. se trouvent soulagées par ce remède, & on doit préférer les sommités séchées à celles qui sont fraîches, car celles-ci ont un goût d'herbe & de terre.

L'huile d'olive dans laquelle on a fait infuser cette plante est bonne pour tuer les vers ; on en frotte le ventre des enfans & le nombril, sur lequel on met du coton qui en est imbibé ; l'Absynthe en poudre s'emploie dans les cataplasmes résolutifs ; on doit être

averti au reste que l'usage trop fréquent de cette plante nuit quelquefois à la tête & aux yeux, & quand on en apperçoit les effets, il faut s'en abstenir ; elle ne convient pas non plus lorsqu'il y a chaleur d'estomac, ou inflammation de ses membranes, car elle irrite le mal au lieu de le guérir, & c'est ce qui a occasionné plus d'une fois la consomption.

Pour faire le sel d'Absynthe on prend de l'Absynthe verte, lorsqu'elle est dans sa vigueur & prête à fleurir; on la laisse sécher à l'ombre, assez seulement pour qu'elle puisse bruler; on ramasse les cendres, & on les fait cuire dans un creuset, jusqu'à ce que le vaisseau soit prêt à rougir, ayant soin de les remuer de temps en temps ; ensuite on les lessive jusqu'à ce que l'eau n'en tire plus d'âcreté ; on filtre ces lessives, & on en fait évaporer toute l'humidité, jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'un sel sec, qui est le sel d'Absynthe. Ce sel pris à la dose d'un scrupule, dans une cuillerée de sirop de limon, arrête les vomissemens qui résistent à tous les remèdes ; on l'associe aussi pour le même usage avec le corail & le cinnabre naturel. On donne aussi le sel d'Absynthe pour les fièvres, avec les coquilles d'œufs en poudre & les yeux d'écrevisse préparés, de chacun huit grains, pour une prise tous les trois ou quatre heures.

Thomas Bartholin assure que la décoction d'Absynthe faite dans l'eau de mer, est un bon remède pour arrêter les progrès de la gangrène, si on en fomente souvent la partie malade; on pouroit, dans les endroits éloignés de la mer, faire fondre du sel marin ou du sel ammoniac dans l'eau commune, pour faire la décoction.

Cheneau nous apprend que si on fait bouillir la décoction de racine de concombre sauvage avec les feuilles d'Absynthe, le tout bien coupé & mêlé dans deux parties d'eau & trois parties d'huile, on obtient un excellent remède pour guérir la migraine, en fomentant la

partie malade avec cette huile, & y appliquant le marc par-dessus.

On fait aussi avec l'Absynthe une liqueur qui passe pour être médicinale & très-bienfaisante; on la prépare ainsi :

Vous prendrez dix-huit poignées d'Absynthe, verte ou sèche, n'importe; deux onces de canelle, un demi litron de genièvre, une demi-once de racines d'angélique; mettez les aromates en infusion dans neuf pintes d'eau de-vie pendant quinze jours, remuez la cruche de temps à autre, après quoi vous distillerez au bain marie, au fort filet; d'abord l'esprit sortira blanc, clair, limpide; il poura se faire qu'insensiblement vous le verrez changer & passer dans le récipient d'une couleur ambrée : ne vous allarmez point si cet accident arrive; il ne gâte rien à l'opération; continuez-la: quand vous aurez recueilli la valeur de six pintes d'esprit, versez le tout dans la cucurbite & cohobez; diminuez pour lors le feu d'un dégré, c'est-à-dire qu'il ne faudra plus distiller qu'au filet médiocre, & enfin au petit filet. Ayant extrait cinq pintes d'esprit, bien chargé d'odeur, vous discontinuerez cette première opération, & vous procéderez à la composition : prenez cinq livres de sucre que vous ferez fondre dans quatre pintes d'eau de fontaine ou de rivière; vous ajouterez à cette quantité une pinte de bonne eau de fleurs d'orange double; le sirop étant fait, vous le mêlerez avec les cinq pintes d'esprit; vous colorerez le mêlange en rouge, avec la cochenille & l'alun, vous finirez enfin par la filtration.

Quand on prescrit l'Absynthe aux animaux, c'est à la dose d'une demi-livre macérée dans du vin blanc, & son sel à la dose de deux gros.

Les habitans des Alpes emploient le genipi dans presque toutes leurs maladies; ils le regardent comme une vraie panacée; ils s'en servent sur-tout dans les pleurésies.

ACACIA COMMUN.

L'ACACIA COMMUN, l'Acacia des jardiniers, est un arbre qui devient fort grand & fort gros; ses racines s'étendent beaucoup & épuisent la terre : son bois est très-dur, jaunâtre, cassant, & couvert d'une écorce brune : ses jeunes branches sont moëlleuses, & garnies de quelques épines courtes, d'un rouge obscur; ses feuilles sont rangées par paire sur une côte terminée par une impaire, c'est-à-dire une feuille seule : elles ont un pouce de longueur sur un tiers moins de largeur; ses fleurs qui sont légumineuses & disposées en épis portés sur un long pédicule, sont formées par un calice d'une seule pièce, & coupé en quatre parties; les trois inférieures sont étroites, la supérieure est le double plus large & paroît à peine échancrée; l'étendart de la corolle est grand, rond & étendu; les aîles sont oblongues, ovales, détachées & garnies d'une petite oreillette; la carêne est presque ronde, applatie, & de la longueur des aîles; elle renferme le pistil qui est enveloppé d'une gaîne frangée d'où partent neuf étamines; il y en a une dixième située à la partie supérieure : à ce pistil succède une gousse applatie, qui contient un petit nombre de semences en forme de reins.

L'Acacia se nomme en Botanique *Pseudo-Acacia vulgaris*. Tourn. Il nous vient originairement de la Virginie & du Canada; il s'est tant multiplié en France qu'il y est comme naturalisé; il fleurit ordinairement dans le printemps : on l'élève de semences ou de rejets, qui sortent en grande abondance des racines. Pour élever les Acacias de semences, il faut, sitôt qu'elles sont parvenues à maturité, les mêler avec un peu de terre & les conserver dans un pot jusqu'au printemps; on peut alors, pour plus grande sureté, les semer dans des ter-

graines sur couche ; mais si l'on en veut avoir beaucoup, on les met en pleine terre à l'ombre. Comme cette graine est fine, il ne faut pas la recouvrir de beaucoup de terre ; l'on fera bien aussi de défendre les jeunes plantes du soleil. On replante les jets la seconde année en pépinière, où ils doivent rester jusqu'à ce qu'ils aient acquis cinq ou six pouces de circonférence au pied, alors on peut les mettre en place.

Pour se procurer promptement une quantité prodigieuse d'Acacias de rejets, il faut arracher un de ces Acacias, qui ait au moins douze ou quinze pouces de circonférence, couper ses racines à un pied ou à un pied & demi de l'arbre, ensorte qu'il lui reste assez de racines pour pouvoir être transplanté ailleurs ; si on laisse ouverte la décombre qu'on a faite pour arracher l'arbre, toutes les racines qui auront été coupées pousseront des tiges, & on aura des plants en abondance.

En plantant l'Acacia il faut bien fouler la terre tout autour du pied ; sans cette précaution, l'air pénétreroit aisément jusqu'aux racines & les feroit bientôt sécher ; on doit aussi le planter aussitôt qu'il est arraché ; ce seroit courir les risques les plus évidens, de différer de quelques jours. Il faut donc avant que de faire arracher ces sujets, avoir les trous tout prêts à les recevoir, & par conséquent que la terre dont on doit couvrir les racines, soit suffisamment amandée & ameublie ; du reste, rien de particulier dans cette plantation : cependant il est bon de tenir le pied un peu déchaussé pendant le printemps, & ne le recouvrir entièrement que lors du labour qu'on leur donnera, à la fin d'avril ou au mois de mai : le premier labour sera suivi de deux autres en juillet & septembre. Ces labours doivent être donnés légèrement dans tout le terrein planté d'Acacias, mais de manière à le dépouiller des autres productions qui attireroient ses sucs, ayant sur-tout grand soin de ne point endommager les racines. Il faut aussi dégager les jeunes Acacias des branches qui poussent le long de leur tige & qui les em-

pêcheroient de s'élever; en ne laiſſant que les plus droites, on les verra grandir à vue d'œil.

Les Acacias ainſi plantés peuvent ſe conduire de trois manières différentes, ſuivant l'uſage qu'on en veut faire. On peut en effet, ou les laiſſer croître d'eux-mêmes & devenir arbres de haute futaie; ou bien les étêter, ou enfin les couper au pied.

La première méthode eſt ſans contredit la plus ſimple; elle n'exige aucun ſoin; on n'a tout au plus beſoin que de travailler un peu le pied de l'arbre dans les premières années. Au bout de quinze ou vingt ans, l'Acacia eſt déja un arbre de haute futaie: tout ce qui eſt à craindre pour lui, c'eſt le vent; ſon bois ſe fend aiſément; ſi par haſard il ſe dérache du tronc deux branches en fourche, qui ſoient auſſi fortes l'une que l'autre, il arrive quelquefois qu'après un coup de vent l'arbre ſe trouve fendu dans toute ſa longueur preſque juſqu'aux racines; ou s'il ne ſe fend pas, il eſt renverſé par le vent. Pour prévenir cet inconvénient, on a quelquefois lié les branches l'une à l'autre avec de fortes brides de fer; mais ordinairement, pour éviter cette dépenſe, on étête les faux Acacias dès l'âge de trois ans, & c'eſt la ſeconde manière de conduire ces arbres. Qu'on ne s'imagine pas leur faire de tort par cette coupe; en deux mois ils auront répouſſé des branches de toute beauté: il eſt vrai que leur tige demeurera pour lors bornée à perpétuité à la hauteur où elle aura été coupée; mais auſſi ce ſera un moyen ſûr de ſe procurer annuellement un produit conſidérable, à raiſon des échalas qu'on formera avec leurs branches.

La troiſième manière de gouverner cet arbre a beaucoup de rapport à la ſeconde; au lieu d'étêter l'arbre, on le coupe du pied, ce qui lui fait produire une quantité prodigieuſe de rejetrons qui partent de la ſouche; les petites racines n'ayant plus à fournir à la racine principale, s'étendent au loin, & donnent une infinité de ſujets dont on peut faire des échalas, ou dont on peut

former une nouvelle plantation. On a éprouvé plusieurs fois que lorsque les Acacias sont plantés à quinze pieds de distance les uns des autres en tout sens, & qu'on les coupe au pied, le tronc repousse l'année d'après une si grande quantité de racines, qu'il en renaît plus de cinq cens rejettons; ensorte que trente Acacias produisent plus de six mille sujets, sur lesquels on peut lever dès la seconde année au moins dix milliers d'échalas, sans compter les sujets enracinés, qu'on est dans le cas de transplanter ailleurs; d'où il suit, dit un célèbre cultivateur, qu'un arpent de terre planté d'Acacias, que l'on couperoit par le pied, produiroit chaque année, en le divisant en coupes réglées, un revenu double d'un arpent planté en bois d'autre espèce, & même qu'un arpent de prés & de vignes; cependant il n'exigeroit presqu'aucune autre dépense que celle de la coupe: en effet les trois labours qu'il convient de donner au terrein devant être faits superficiellement, ils ne peuvent occasionner de grands frais.

Au surplus, lorsque l'on suit cette dernière méthode de culture, il est sur-tout important de ne point négliger les trois labours; ce sont eux qui facilitent ces étonnantes productions, parceque les racines s'étendant à mesure qu'elles trouvent une terre suffisamment ameublie, elles poussent de chaque nœud un rejetton qui forme bientôt une souche d'un bon produit. On doit aussi, en labourant, prendre bien garde d'endommager les petits rejettons; il faut au contraire les bien chausser de terre, afin qu'il s'y forme de nouvelles racines qui s'étendent à leur tour, & qui puissent aussi former encore de nouveaux arbres. Ainsi tout le secret de cette multiplication consiste à couper souvent les branches superfluesd'enbas, & à donner des labours superficiels à tout le terrein, pour que les racines s'étendent davantage, & se multiplient autant qu'il est possible.

Il faut encore observer que cet arbre réussit très-bien dans les bas-fonds de terre un peu légère, & qu'il ne

faut pas le planter trop avant ; au reste il ne craint point le froid.

L'Acacia étoit d'abord fort recherché pour former des allées, des bosquets ; mais on s'en est dégoûté à cause qu'il est fort sujet à se briser, & qu'il s'éclate facilement au moindre vent ; d'ailleurs ses branches ne se tournent point comme on veut ; son écorce est raboteuse, & son feuillage petit ne peut donner un ombrage épais.

Cet arbre est plus propre à former un bois, ainsi que nous l'avons dit ; pour lors on en peut tirer toutes les années des échalas, ce qui est une grande ressource dans les pays de vignoble ; on peut aussi en former des cercles & cerceaux pour les cuves & les tonneaux : ces cercles sont fort durs ; la seule attention qu'on doit avoir lorsqu'on en veut faire des cercles, est de fendre le bois aussitôt qu'il est coupé ; si on attendoit plus longtemps à le travailler, il deviendroit si dur en peu de jours, qu'on ne pouroit plus le refendre.

Quand on laisse grossir l'Acacia, il donne d'aussi belles solives que le pin, & l'on en tire des planches qui ne cèdent point à l'ormeau ni au noyer ; son bois est même d'un jaune marbré très-beau, brillant & comme satiné ; il est fort recherché par les Tourneurs.

On emploie aussi l'Acacia à faire des clôtures ; comme il est très épineux, la haie qui en est formée est très-difficile à percer. Les feuilles de cet arbre peuvent aussi fournir une nourriture abondante & peu couteuse aux bestiaux.

M. Bohadsch, professeur en Médecine à Prague, s'est convaincu par de nombreuses expériences, qu'elles fournissent, soit fraîches, soit sèches, une nourriture plus agréable, & même plus succulente que la luserne, le trèfle & le sainfoin. Des vaches qui donnoient très-peu de lait, nourries avec ces feuilles, en ont fourni abondamment.

L'écorce & les racines de l'Acacia sont douces, sucrées, passent

passent pour être pectorales comme la réglisse; ses fleurs sont laxatives.

ACANTHE.

L'ACANTHE, la Brancursine, est une plante qui dès sa racine produit des feuilles grandes, amples, longues d'un pied & davantage, d'un verd obscur, découpées profondement en plusieurs pointes. Il s'élève d'entr'elles une tige à la hauteur d'environ deux ou trois pieds, droite, ferme, ornée depuis le milieu jusqu'en haut de feuilles blanches, oblongues, quelque peu incarnates, divisées chacune en deux parties, contenant en son milieu un pistil, qui se change quand la fleur est passée, en un fruit formé comme un gland de chêne, partagé intérieurement en deux loges, qui renferment chacune sa semence oblongue, rougeâtre : ses racines sont grosses, charnues, noires en dehors, blanches en dedans, garnies de fibres. Toutes les parties de cette plante sont empreintes d'un suc glutineux & mucilagineux ; ses fleurs paroissent en été, ses semences sont mures en automne.

L'Acanthe se nomme en Botanique *Acanthus sativus sive mollis Virgilii, Bot. Monsp. Acanthus foliis sinuatis in ermibus.* Linn. *Sp.* 639. On en trouve à Nîmes & à Salason, à Geuche, suivant M. Gouan.

On voit encore aux environs de Montpellier une autre espèce d'Acanthe qu'on appelle *Acanthus aculeatus.* Tour. 176.

Cette plante fait un très-bel effet dans les grands jardins : elle demande un terrein sec, & réussit mieux au midi que par-tout ailleurs ; on la multiplie d'œilletons qu'on sépare de la racine en février & en mars, ou bien de graine qu'on sème dans le même temps.

Toute la plante est remplie d'un suc gluant & mu-

cilagineux : elle a un goût fade ; on la place parmi les cinq plantes émollientes ; on ne se sert communément que des feuilles en décoctions, lavemens ou fomentations ; elles sont propres à appaiser les douleurs vives : les Polonois s'en servent avec succès dans la maladie nommée *plica Polonica*.

Les découpures des feuilles d'Acanthe ont paru si belles, qu'on a choisi ces feuilles pour servir d'ornement au chapiteau des colonnes de l'ordre Corinthien. Les Anciens représentoient sur les habits précieux la figure de l'Acanthe ; c'est pourquoi Virgile dit en parlant de l'habit d'Hélène, qu'il étoit relevé de feuilles d'Acanthe en broderie.

ACHE.

L'ACHE est une plante dont la racine est grosse, blanche, garnie d'une quantité de fibres, d'une saveur désagréable, âcre & un peu amère, d'une odeur forte & aromatique. Ses feuilles qui s'élèvent dès la racine, sont rougeâtres, cannelées, creuses, d'environ neuf pouces de longueur, découpées & composées de deux ou trois paires de petites feuilles rangées sur une côte terminée par une impaire. De la même racine sortent des tiges aussi cannelées, à côtes, rameuses, creuses en dedans, grosses comme le doigt, & environ de la hauteur d'un homme, garnies de loin en loin de feuilles semblables à celles qui naissent immédiatement de la racine. Il paroît aux sommets des tiges & des rameaux des ombelles de fleurs blanches, composées chacune de cinq pétales disposés en rose, de plusieurs étamines & d'un pistil, qui se change dans la suite en deux semences menues jointes ensemble, plates d'un côté & convexes de l'autre, striées, grisâtres, d'un goût âcre & désagréable.

Les Botanistes nomment cette plante *Apium palustre*

offic. Apium foliolis caulinis cuneiformibus. Hort. *Cliff.* 107.

Elle naît aux endroits marécageux de presque toute la France, principalement en Flandre; on en voit aussi aux environs de Paris & d'Estampes, dans l'Alsace & la Provence auprès des ruisseaux, de même que dans la Lorraine; on la tire quelquefois des marécages pour la cultiver dans les jardins, & pour lors on l'appelle Célery: *Apium dulce Celery italorum.* Tourn. 305. Lorsqu'elle est ainsi cultivée elle devient plus douce & plus agréable; mais dans les pays froids elle dégénère en peu d'années; ce qui a fait dire à M. Ray, contre le sentiment de Parkinson, que le Célery est précisément la même chose que l'Ache des marais. Cette opinion ne laisse cependant pas d'être susceptible de difficultés; il est plus naturel de penser, avec quelques cultivateurs, que le Célery est une espèce différente de l'Ache; & même pour entrer dans les sentimens de nos maraichers, nous sommes obligés de distinguer ici cinq espèces de Célery: le long, le court, le plein, le fourchu & celui à grosses racines.

Le Célery long a les feuilles droites, hautes d'environ deux pieds, d'un clair verd, dont la côte est nue jusqu'aux deux tiers de la longueur, tendre & d'une saveur parfumée; sa racine ne forme qu'une seule tête, qui pousse une tige de trois ou quatre pieds, sa fleur & sa graine sont semblables à celle de l'Ache. Le Célery court, surnommé le dur, diffère du long par sa feuille, qui est plus courte, plus grosse, moins lisse & d'un verd plus foncé. Le pied est aussi beaucoup plus gros & plus fourni en feuilles. Sa tige, sa fleur & sa graine ressemblent à celles du Célery long.

Le Célery plein ne diffère du Célery long que par sa côte qui est pleine & charnue, tandis que celle de toutes les autres espèces est creuse.

Le Célery fourchu ne s'élève pas si haut que les autres espèces, mais il est deux fois plus gros. Sa racine

est composée d'une quantité de têtes, d'où sortent aussi beaucoup de tiges, mais moins grosses que celles des précédens.

Le Célery à grosses racines se subdivise en trois sous-espèces; l'une a la racine ronde, grosse & blanche, l'autre l'a plus allongée; tous les deux ont la côte un peu rouge, approchant du violet. La troisième sous-espèce a la racine ronde & blanche, marbrée de veines rouges. Ces trois sous-espèces ne diffèrent d'ailleurs en rien des espèces précédentes, que par leurs feuilles qui s'abattent sur terre, & par la petitesse de leurs tiges.

La première espèce, autrement le Célery long, connu sous le surnom de Célery tendre, est l'espèce à la culture de laquelle on s'attache par préférence, non seulement à cause de sa délicatesse, mais aussi par rapport à sa belle apparence. On le séme en quatre temps de l'année pour en avoir dans toutes les saisons.

La première semaille se fait en janvier: au commencement de ce mois on séme le Célery sur couche & sous cloche; il faut avoir soin de le garantir des rigueurs de l'hiver; on lui donne seulement un peu d'air dans les plus belles heures du jour: lorsqu'il est levé, & quand il est parvenu à avoir deux ou trois feuilles, on le repique sur une autre couche & sous d'autres cloches, à deux doigts de distance en tout sens; on a soin de le couvrir de paillassons pendant les grands froids, & même de litière, pour empêcher que la gelée n'y pénètre: aux premiers jours d'avril il est assez fortifié pour être mis sur place, ce qui se fait différemment, car les uns préparent leurs planches pour deux rangs seulement, d'autres pour quatre, & d'autres enfin pour six; quelques-uns aussi dressent des planches de quatre pieds, les creusent de six pouces, & rejettent les terres sur les sentiers, qui sont ordinairement larges de deux pieds: à mesure que le Célery grandit, ils remettent les terres qu'ils en ont tirées, & les chargent encore de celles des sentiers. Cette méthode est très-bonne dans les terres

brûlantes, & dans les endroits où l'eau est fort rare, parceque par ce moyen, pour peu qu'on arrose les planches, on en entretient facilement la fraîcheur.

Le Célery semé au mois de janvier est bon pour le mois de juin. Pour le blanchir on le lie dans un temps sec avec deux ou trois liens de paille, on l'empaille ensuite avec de la grande litière qu'on insinue dans les rangs; on mouille cette litière tous les deux jours; huit jours après on renouvelle cette litière, ou pour mieux dire, on le charge de nouveau, & en moins de quinze jours le Célery est blanc; pour lors on discontinue l'arrosement; le Célery doit être consommé dans le courant du mois.

Au mois de mars on reséme encore du Célery, soit sur couches sans cloches, soit sur terre le long d'un mur bien exposé; on l'élève comme celui qu'on a semé en janvier; il est toujours bon au mois d'août, & c'est ce qu'on appelle la seconde semaille.

La troisième se fait en mai en pleine terre; on le séme fort clair, ce qui fait qu'on n'est pas obligé de le repiquer: lorsqu'il est assez fort on le met sur place, & on l'arrose ordinairement de deux jours en deux jours; le vrai temps de sa bonté est le mois d'octobre. Pour le faire blanchir, si on a de vieilles couches, on l'y enterre après l'avoir lié, ou dans du terreau pur dressé en forme de couches; on commence d'abord par mouiller toute la couche, on fait des trous avec le plantoir, proportionnés aux pieds du Célery qu'on veut replanter, on enfonce ces pieds après avoir préalablement rafraîchi les petites racines de cette plante, de même que l'extrémité des feuilles; il blanchit en peu de temps, & ne se peut conserver qu'un mois sans pourriture lorsqu'il est blanc. Si on n'a ni couche ni terreau, il faut le buter pour le blanchir, ce qui se fait de la manière suivante.

Après avoir disposé les planches de Célery de façon que les planches voisines soient vuides, & que vous

puiſſiez en prendre les terres pour le buter, vous liez le Célery dans un temps bien ſerein, avec trois liens, & après l'avoir lié, vous le couvrez de terre juſqu'au premier lien; huit jours après vous ramaſſez cette terre juſqu'au ſecond, & dans la huitaine ſuivante vous enterrez la plante juſqu'au troiſième, vous faites précéder d'un jour l'arroſement; dans le mois vous avez du Célery blanc qui ne ſe conſerve que ſix ſemaines.

La quatrième ſemaille ſe fait à la fin de juin: c'eſt celui dont on fait uſage pour l'hiver; il ne vient pas ſi fort que dans les autres temps de l'année, mais il n'en eſt pas moins bon. On le lie lorſque les gelées commencent à être fortes; on fait porter de la grande litière aux bords des planches, pour le préſerver des rigueurs de la ſaiſon; on le découvre, lorſque le temps le peut permettre, & on le met en ſureté ſur la fin de décembre. On laboure pour cet effet un petit canton de terre, on en briſe les mottes, & on l'arroſe amplement en cas qu'il ne gèle pas; le lendemain on y fait des trous avec le plantoir à quatre pouces de diſtance; on enfonce un pied de Célery dans chaque trou, enſorte qu'il ne ſe trouve que l'extrémité des feuilles à l'air; on le couvre enſuite avec de la grande litière, ſi le temps eſt froid, & on le découvre autant de fois qu'il s'adoucit; il ne lui faut que ſix ſemaines pour blanchir; il ſe conſerve très-longtemps.

Si le terrein n'eſt pas ſec, mais froid & humide, il eſt impoſſible de pouvoir ainſi le conſerver; il rouille & pourrit: pour lors on doit recourir à la ſerre; il faut y faire porter du ſable, & après avoir lié le Célery ſur planche, vous ne l'arracherez que le plus tard que vous pourez; vous le levez, quand il eſt néceſſaire, en motte & dans un temps ſec, vous l'enterrez dans le ſable l'un auprès de l'autre juſqu'au premier lien; à meſure qu'il blanchit vous le couvrez juſqu'à l'extrémité; vous n'en faites blanchir que ſuivant le beſoin; il faut obſerver que

la terre doit être aërée sans être humide, & le sable un peu frais.

Le Célery court, surnommé dur, résiste facilement à la gelée; c'est la raison pour laquelle on le destine par préférence pour l'hiver; on ne le séme qu'en pleine terre, mais dans un terrein meuble & bien terreauté, qu'il faut avoir soin d'arroser souvent; on doit le replanter de même dans une terre légère. Le mois de mai est le vrai temps pour le semer.

Le Célery plein exige la même culture que les précédens; afin qu'il vienne en sa qualité, il faut: 1.° qu'il soit semé en terre meuble & bien fumée: 2° que sa graine ait été recueillie sur des pieds bien francs, & dans un terrein éloigné de celui où on le séme.

Le Célery à grosses racines, connu plus particulièrement sous le nom de Célery à navets, est peu connu en France, & même à Paris; il n'est d'usage qu'en hiver; on ne l'arrache que dans le temps de la gelée; il n'exige ni ligature, ni précaution pour l'arracher; il s'arrache comme le navet; on l'enterre simplement à quelques pouces au-dessus du cœur, soit dans la serre, soit à l'air en terre légère. Le Célery fourchu n'est connu qu'en Italie; ce n'est pas ici le lieu d'en parler.

On cultive encore aux environs de Paris une autre espèce de Célery panaché de rouge & de blanc; ce Célery est fort tendre, & n'est à proprement parler qu'une variété du Célery ordinaire.

Le Célery ne porte sa graine que la seconde année: on laisse en terre à cet effet la quantité de pieds qu'on juge à propos; au mois de mai on les déchausse, on les sarcle; ils montent en tige & donnent une graine qui meurit en septembre; on la recueille à la rosée le matin; on l'expose quelques jours au soleil, on la vanne & on l'enferme; elle se conserve quatre ans; deux pieds sont plus que suffisans pour en fournir un potager pendant plusieurs années.

Avant de finir la culture du Célery, nous observerons qu'il faut faire tremper pendant deux jours dans du

vinaigre, & en un lieu chaud la graine de cette plante, si l'on veut qu'elle lève promptement; la faire sécher, la semer dans une bonne terre, & mettte dans cette terre des cendres de gousses de féves, l'arroser d'eau de pluie, & couvrir l'endroit où on l'a semé avec des paillassons : en peu de temps on verra monter les tiges.

On attribue à l'Ache plusieurs propriétés; cette plante est, suivant Tournefort, apéritive, diurétique, sudorifique, fébrifuge & vulnéraire. Si on en croit cet auteur respectable, rien n'est meilleur pour guérir la fièvre quarte & toutes celles qui proviennent d'obstructions dans le bas-ventre, qu'un gros d'extrait de feuilles d'Ache, mêlé avec deux gros de quinquina. On prescrit aussi quelquefois cette plante sous une formule différente dans les fièvres intermittentes; on fait prendre au malade au moment de l'accès, six onces du suc de ses feuilles, après quoi on le couvre chaudement; cela lui procure une sueur abondante, & souvent la guérison.

On emploie encore l'Ache dans le scorbut, pour fortifier les gencives & pour nettoyer les ulcères de la bouche : on en bassine les cancers & les ulcères. La racine & les feuilles de cette plante sont en usage dans les bouillons apéritifs; on en met une poignée sur une chopine d'eau : on s'en sert pour les tisanes, apozèmes & sirops, que l'on prépare pour désopiler les viscères.

La racine d'Ache est une des cinq racines apéritives, & sa semence une des cinq petites semences chaudes. On fait avec les sommités d'Ache & le sucre une conserve très-vantée pour les maux de poitrine, pour les vents, pour pousser les mois & les urines : la dose est d'une demi-once.

J. Bauhin prétend que l'Ache ou Célery est contraire aux épileptiques. M. Chomel assure qu'il a guéri une extinction de voix assez ancienne, en faisant manger en salade des feuilles d'Ache. On vante le sirop d'Ache dans les coqueluches; on recommande comme un excellent cataplasme pour le charbon, celui qu'on fait avec

le suc d'ache, la farine de seigle, les jaunes d'œufs & l'huile rosat : on prépare encore avec ses feuilles un onguent pour faire passer le lait aux femmes : on fait bouillir dans du saindoux parties égales de feuilles d'Ache & de menthe ; on passe ensuite le tout par un tamis, après quoi on le saupoudre avec de la semence d'Ache pulvérisée ; on applique ce remède chaud sur les mammelles : on conseille de prendre matin & soir, dans l'hydropisie commençante, trois onces de suc d'Ache. Boyle, dans son traité des remèdes simples, dit que l'Ache est nuisible à la vue.

Mappus rapporte que la poudre de semence d'Ache, ou de Célery, répandue sur les cheveux, fait mourir les poux : on fait avec l'Ache des eaux distillées, des essences, un extrait du sel tiré par la calcination, & des conserves.

Le Célery, qui est, comme nous avons dit, une espèce d'Ache, outre ses propriétés médicinales, sert encore d'aliment à l'homme ; on le mange crud, en salade, & cuit à la sauce blanche ; on le met aussi dans plusieurs ragoûts ; on le sert sous les viandes rôties ; assaisonné au jus, & on l'emploie aussi dans les soupes. On l'emploie beaucoup dans les cuisines, à cause de son goût relevé & de son parfum ; il est cependant trop chaud pour en faire un usage ordinaire, & indigeste lorsqu'il est crud. Les tempéramens chauds & les mauvais estomacs doivent s'en abstenir.

On fait avec le Célery une liqueur carminative, agréable au goût : coupez en petits morceaux trente ou quarante pieds de Célery, plus ou moins, suivant leur grosseur ; faites-les infuser pendant un mois dans neuf pintes d'eau-de-vie ; distillez ensuite au fort filet ; l'huile montera difficilement ; par conséquent cohobez, si vous trouvez que l'opération vous a fourni un esprit trop peu chargé d'aromates ; pour le renforcer avant que de procéder à la composition, prenez une bonne quantité de Célery bien blanchi, faites-le bouillir dans

une petite quantité d'eau ; il en jettera de lui-même assez : exprimez & coulez cette eau, remplissez la cucurbite avec d'autre Célery crud & coupé en petits morceaux, versez sur le Célery l'eau que vous aurez exprimée de la cucurbite, adaptez le chapiteau, & distillez à feu ouvert ; il faut bien prendre garde dans cette opération, de ne point laisser brûler le Célery au fond de la cucurbite : pour prévenir cet inconvénient, ne retirez que les deux tiers de l'eau que vous aurez mise dans la cucurbire ; cette eau, sans être spiritueuse, sera fort odorante ; vous vous en servirez, au lieu d'eau commune, pour faire le sirop ; comme il en faut une égale quantité à celle de l'esprit, vous vous réglerez sur cette proportion ; c'est-à-dire, que de neuf pintes d'infusion, ayant tiré cinq pintes d'esprit, il faudra faire ensorte que vous ayez cinq pintes d'eau odorante pour faire le sirop : le mélange fait, vous ajouterez dix gouttes d'essence de bergamotte, vous la laisserez en couleur claire & limpide, sans aucune filtration.

Les Confiseurs emploient la graine de Célery pour faire de petites dragées, approchantes de celles d'anis ; ces dragées sont aussi stomachiques que la plante dont la graine est tirée.

ACONIT.

L'ACONIT, le Tue-loup, le Napel, est une plante permanente qui pousse ses tiges à la hauteur de trois ou quatre pieds, rondes, blanchâtres, rameuses, grosses comme le petit doigt, accompagnées de feuilles luisantes, vertes-brunes en dessus, blanchâtres & argentées en dessous, découpées profondément comme celles de l'armoise, mais beaucoup plus grandes ; il paroît en ses sommités des épis de belles fleurs bleues, sans calice, composées chacune de cinq pétales, quatre desquels sont

difpofés en rofe ; le cinquième & fupérieur eft une efpèce de cafque qui couvre les autres, ayant en fon milieu deux veffies membraneufes ; les quatre autres contiennent plufieurs étamines & trois piftils qui fe changent enfuite en autant de gouffes ou de filiques renfermant intérieurement deux rangées de femences menues ; fes racines font noirâtres en dehors & blanches en dedans, garnies d'un grand nombre de fibres mêlées & entrelacées les unes avec les autres ; cette plante fleurit aux mois de juillet & d'août ; la forme de fa fleur, ainfi que nous l'avons décrite, lui a fait donner le nom de capuchon de moine.

Les Botaniftes nomment cette plante *Aconitum cœruleum five napellus.* Tour. 425. *Aconitum laciniis foliorum linearibus fuperne latioribus lineâ exaratis.* Linn. *fp.* 532. On en trouve à l'Efperou dans le Languedoc, en Provence, en Bourgogne, au Puy de Domme & au Cantal.

On en voit encore d'autres efpèces ; la première eft nommée *Aconitum violaceum.* Severt. C'eft une variété de la précédente.

La feconde eft défignée fous le nom d'*Aconitum lycoctonum vel autumnale*. Cette efpèce eft en tout femblable au Napel vulgaire, excepté par fa racine, qui eft feulement fibreufe, fans aucun nouet.

La troifième efpece eft le Tue-loup ; *Aconitum lycoctonum luteum.* Tourn. 424. On le voit fur les montagnes du diocèfe de Narbonne, à l'Efperou dans le Languedoc, au pays de Domme & au Cantal, fur le mont Pila, dans la Bourgogne, en Alface fur le mont Balon, & dans les Vofges en Lorraine.

La quatrième efpèce eft l'Aconit jaune bulbeux; *Aconitum unifolium luteum bulbofum*. Pin. 183. Cette efpèce croît dans les montagnes couvertes de neige : elle fleurit en janvier & février, malgré les grands froids. On la cultive dans les jardins ; on la multiplie de plants enracinés en mai & juin ; le Napel à fleurs

bleues ou violettes, se trouve aussi communément dans les jardins d'ornement.

Le Napel est un poison si actif, qu'il fait non seulement mourir ceux qui ont le malheur d'en user intérieurement, mais aussi ceux qui sont blessés avec les flèches imbues de son suc ; ils pâlissent d'abord, puis ils deviennent bleuâtres ou livides, parceque leur sang s'arrête & se fige dans les vaisseaux, ensuite ils sentent des frissons, des nausées, leur pouls devient petit, concentré & intermittent ; la langue, les lèvres s'enflent & s'enflamment, & les yeux paroissent sortir de leur tête ; enfin les syncopes, les vertiges, les convulsions surviennent bientôt après s'ils : e sont promptement secourus ; les remèdes contre ce poison sont les vomitifs, la thériaque, les sels volatils de vipère, de crâne humain, de corne de cerf, & une autre espèce d'aconit nommé *anthora*. Voyez cet article.

M. Storck prétend que l'Aconit ou Napel n'est pas un poison ; qu'au contraire c'est un très-bon diaphorétique qu'on peut employer dans tous les cas où il s'agit d'exciter la transpiration, comme dans les paralysies, les douleurs rhumatisantes ; il l'ordonne en forme d'extrait qu'il associe avec du sucre ; il recommande cependant de n'en commencer l'usage qu'en petites doses, telles que deux ou trois grains, & d'augmenter successivement d'un jour à autre d'un grain, jusqu'à ce qu'on soit parvenu à la dose de vingt. Comme nous n'avons pas en France des faits assez constatés sur l'usage de ce remède, & que d'ailleurs tous les Médecins, excepté M. Storck, nous assurent que ce remède est un poison, nous ne conseillons pas d'en faire usage ; avec d'autant plus de raison, que nous avons dans la matière médicale une quantité d'autres médicamens diaphorétiques qui ne sont nullement dangereux.



ACORUS.

L'ACORUS ou Roseau aromatique vulgaire, le jonc odorant, connu plus communément sous le nom de Calamus aromatique, est une plante qui pousse dès sa racine plusieurs feuilles lisses, vertes, pointues, rougeâtres vers le bas, faites comme celles de l'iris, longues d'un pied ou d'un pied & demi, sur un pouce de largeur, d'un goût âcre, amer, & d'une odeur aromatique; il s'élève d'entr'elles une tige soutenant plusieurs fleurs sans pétales, composées de plusieurs étamines, disposées en épis serrés, coniques & semblables au poivre long; au milieu de ces étamines naissent des embryons environnés de petites feuilles applaties ou écaillées; chaque embryon se change ensuite en un fruit triangulaire à trois loges; la racine de cette plante est longue, nouée, rampante, de couleur blanche, garnie d'un grand nombre de fibres, par le moyen desquelles elle se multiplie.

Le jonc odorant se nomme en Botanique *Calamus aromaticus vulgaris*. J. B. 2. 728. *Acorus verus seu calamus aromaticus officin.* Pin. 34. Linn. *hort. Cliff.* 137. *Acorus.* Linn. *Sp. plant.* 462. Il fleurit en juillet & août; il se plaît dans les étangs & les lieux marécageux; on en trouve en Flandre, en Alsace, à Courtagnon en Champagne, & en Lorraine, notamment sur la Meuse, la Seille & l'étang de Lindre.

On n'emploie en médecine que la seule racine de l'Acorus: Dioscoride lui attribue la vertu d'échauffer, de provoquer les urines, de guérir les douleurs de côté, & d'appaiser les tranchées; il prétend que cette racine est très-bonne contre les morsures des serpens, & qu'on peut la mêler utilement dans la composition des antidotes: suivant Geoffroy, tous les médecins s'accordent

unanimement pour la prescrire, lorsqu'il s'agit de fortifier l'estomac, de dissiper les venrs, d'appaiser les tranchées, de lever les obstructions de la matrice & de la rare, de provoquer les règles, & d'augmenter le mouvement du sang & des esprits.

Quand on fair usage de la racine d'Acorus, c'est ordinairement la sèche, dont on se serr par préférence; pour qu'elle soit bonne, il faur qu'elle soit nouvelle, odoriférante, sans êrre moisie, ni rance, ni cariée.

Etmuller prétend qu'on peut la substiruer au gingembre, donr elle a les propriétés; mise en poudre & prise à la dose d'une drachme, elle est vomitive & produit le même effet que l'hypecacuana; prise à plus petite dose, elle est anti-émérique, & arrêre aussi les dyssenteries; mâchée après le repas, elle procure la digestion; je l'ai ainsi ordonnée en mastication, & le plus souvent avec succès dans les maux de dents; plusieurs assurent qu'un morceau de cette racine mise dans la bouche soulage la soif des voyageurs, de même que celle des hydropiques, en cas cependant que l'épanchemenr ne soit pas encore formé. Les Tartares ont coutume de mettre dans leur bouche de cerre racine, avant de boire de l'eau, pour en corriger la mauvaise qualité & la corruption. Dans les armées où règne le scorbut, on fair boire aux malades l'eau dans laquelle elle a infusé. Simon Pauli, Solenander & Konig, lorsqu'ils la conseillenr dans les maladies venreuses, c'est pour l'ordinaire en poudre à la dose d'un gros, qu'ils font délayer dans du vin vieux, & à laquelle ils associent aussi un demi-gros d'écorce d'orange séchée pulvérisée.

Quoique la racine d'Acorus soir seule d'usage en médecine, on en emploie cependant, mais raremenr, les feuilles; elles sonr très-bien indiquées dans les bains qu'on prescrit pour les rumeurs des resticules. Bauhin prérend que la vapeur de la décoction de ces mêmes feuilles reçue par le moyen d'un entonnoir dans l'uterus, est très-bonne dans la suppression des mois, & les fleurs

blanches des femmes ; cette même vapeur reçue dans la bouche n'est pas moins efficace dans les toux catharrales. La racine de l'Acorus fait partie de la fameuse composition de la thériaque. On la confit au sucre coupée en tranches.

ADONIDE.

L'ADONIDE, l'Adonis, la Rougeotte, le *Rubisso*, est une plante annuelle, dont la tige s'élève à la hauteur d'un pied & demi ; ronde, droite, rameuse, & comme aîlée, garnie de feuilles alternes, vertes, d'un goût amer tirant sur l'âcre, découpées menu comme celles de la camomille. Ses fleurs naissent en ses sommités ; elles sont solitaires & ont une mauvaise odeur. Le calice qui les enveloppe est composé de cinq folioles obtuses, concaves, un peu colorées & caduques ; la corolle est de cinq à huit pétales simples, oblongs, obtus, luisans, rouges ou jaunes. Elle est soutenue par un pédicule assez long, & a dans son milieu environ soixante étamines, dont les sommets sont oblongs & inclinés, & les filamens très-courts & en forme d'alêne. Les pistils ou ovaires de ces fleurs sont rassemblés en boule, sans être portés sur des stiles ; ils sont au nombre depuis vingt jusqu'à cent, pointus & un peu inclinés, & se changent dans un même nombre de capsules coniques, qui contiennent chacune une graine, de forme irrégulière, anguleuse, pointue, un peu plus grosse à la base ; la racine est fibreuse, blanche, d'un goût herbeux & désagréable.

Cette plante se nomme chez les Botanistes *Adonis hortensis flore minore, atro rubente.* Pin. 178. *Ranunculus arvensis foliis chamæmeli flore minore atro rubente.* Tourn. 291. *Adonis floribus octopetalis, fructibus subcylindricis.* Linn. *Sp. plant.* 771. Cette espèce croît

dans la plupart des champs de bled & d'avoine. On y en trouve encore deux aurres variétés, dont l'une est à fleurs rouges, & l'autre à fleurs jaunes. Toutes ces variétés fleurissent en mai & juin.

On cultive l'Adonide à cause du beau rouge de sa fleur; cette plante est difficile à reprendre quand on la transplante; elle ne veut point d'eau. Il faut la planter en avril avec un déplantoir, sans toucher s'il se peut aux racines. On la séme en été quand elle est mûre, & souvent elle ne lève qu'après l'hiver: il ne faut rransplanter qu'au mois d'août suivant celle qui a levé avant l'hiver. Bradley dit qu'en Anglcterre on ne la transplante point; on atrend au mois de mars pour la semer par rouffes dans les endroits où elle doit fleurir. Il y a eu de grandes contestations entre les Botanistes, pour savoir si on rangeroit l'Adonide sous le genre des anémones ou sous celui des renoncules. M. Richard, jardinier Botaniste du roi à Trianon, dit avec raison dans les instructions qu'il a données à M. Duchesne, & qui sonr rapportées dans la partie du manuel de Botanique qui traite des plantes d'ornement pour les jardins, que l'Adonide mériteroit sa place dans les parterres au second rang, pour son beau port & le brillant de ses fleurs, & que la culture la feroit sûrement varier en plus beau.

On regarde cette plante comme apéritive & sudorifique, propre contre la pierre & la goutte sciatique. M. Ray attribue à sa graine la vertu de soulager dans la pierre & la colique néphrétique.

AGARIC.

L'AGARIC est une espèce de champignon qui croît sur le larix ou mélèse, *voyez cet article;* il en rire sa nourriture comme les planres parasites. L'écorce extérieure de l'Agaric est calleuse, grise; son intérieur est

eſt blanc, léger; la partie inférieure eſt compoſée de lames ou feuillets, dont les uns ſont dentelés, les autres unis, & d'autres poreux; c'eſt dans ces lames que Michieli a découvert des eſpèces de fleurs à filets, & des graines, qui, ſemées ſur des arbres, ont produit des Agarics. Ces fleurs & ces graines, longtemps inconnues, prouvent que ce n'eſt qu'avec la peine & le temps qu'on parvient à dévoiler la Nature.

Il ſe nomme *Agaricus ſive fungus laris*. Pin. 375. On en trouve beaucoup ſur les mélèſes des Alpes, des montagnes du Dauphiné & de la Provence.

L'Agaric eſt un purgatif aſſez fort; on le tempère par des aromates; il a peu de vertu en infuſion, mais il fait mieux ſon effet en ſubſtance; on prétend qu'il a la vertu d'évacuer principalement la pituite; on le croit utile dans les catharres, l'aſthme humide, la toux & les écoulemens d'eau qui chargent la tête, & dont on craint quelques dépôts; ſa doſe en ſubſtance eſt depuis un demi-gros juſqu'à un gros & demi; mais comme l'Agaric eſt peſant ſur l'eſtomac, qu'il agit avec lenteur, & qu'il cauſe des gonflemens dans le bas-ventre, cela fait qu'on s'en ſert moins qu'autrefois, depuis ſurtout qu'on s'eſt aperçu qu'on en recevoit peu de ſoulagement. L'Agaric eſt dangereux aux femmes groſſes & à ceux qui ſont ſujets aux hémorrhagies.

Outre cet Agaric, il y en a encore pluſieurs autres eſpèces: nous ne parlerons ici que de l'Agaric de chêne, comme le plus uſité dans l'économie champêtre; nous traitons de celui qui croît ſur le ſureau à l'article du ſureau. L'Agaric de chêne ſe nomme *Agaricus pedis equini facie ſeu fungi ignarii*; on le trouve ſur les vieux chênes, noyers & autres arbres. La forme agréable que cet Agaric prend quelquefois, a engagé quelques curieux à en faire des conſoles, pour ſoutenir des bocaux. La partie ſpongieuſe qui occupe ſon milieu prend feu très-aiſément, & ne s'éteint que quand elle eſt conſumée. Les habitans des forêts s'en ſervent pour conſerver

le feu dans leurs maisons. Cette matière macérée dans une lessive ordinaire, puis battue & séchée, est l'amadou blanc, qui devient noir en y ajoutant de la poudre à canon. La partie supérieure qui est presque ligneuse, coupée par petits morceaux, tient lieu en plusieurs endroits de mèches pour mettre le feu à la poudre; quelques ouvriers emploient cet Agaric au lieu de noix de galle pour les teintures noires; on a donné à ce champignon les noms d'*amadouvier* & d'*esquo*.

Cet Agaric a encore des vertus plus précieuses; nous en devons la connoissance à M. Brossard, chirurgien de la Chartre en Berri; ce fut le premier qui annonça en 1750 que la partie molle de l'Agaric de chêne étoit le meilleur astringent dont on pût se servir, & qu'il étoit capable de suppléer à la ligature qu'on est obligé de faire dans les amputations & dans l'opération de l'anevrisme: voici la manière simple dont on le prépare pour cet usage.

Il faut cueillir sur les vieux chênes l'Agaric dans les mois d'août & de septembre. On sépare l'écorce dure extérieure & la partie fistuleuse la plus dure, jusqu'à une substance fongueuse, qui obéit comme une peau de chamois. Suivant que l'Agaric le permet, on en fait des morceaux plus ou moins épais; on les bat sous le marteau pour amollir la substance fongueuse, au point d'être aisément maniée entre les doigts. Lorsqu'on veut l'employer, on applique sur la plaie & l'ouverture de l'artère un morceau de cet Agaric ainsi préparé & présenté du côté le plus spongieux, qui est le côté opposé à l'écorce; par-dessus ce morceau on met un autre plus grand, & par dessus le tout un appareil convenable. Appliqué de la sorte sur les coupures de veines ou d'artères, il arrête le sang en rétrécissant le diamètre du vaisseau, & donne lieu de se former au *coagulum*, si nécessaire pour boucher le vaisseau qui fournit le sang: dans le besoin on pourroit employer l'amadou qui a encore toute sa vertu stiptique.

Il est d'un grand secours dans l'opération du cancer, l'opération de la taille latérale, les différentes amputations du bras, de la cuisse. Il ne faut pas croire cependant que ce remède convienne à toutes les hémorrhagies & dans tous les cas : dans les hémorrhagies du nez il est impratiquable ; il cause des irritations & des éternuemens si considérables, qu'il augmente l'hémorrhagie ; M. Chomel en a été témoin. Dans les hémorrhagies qui surviennent après l'opération du cancer, l'eau alumineuse pourroit même suffire, puisqu'il y a un point d'appui qui ne demande pas l'usage de la ligature.

Suivant les expériences rapportées dans un des Journaux économiques de l'année 1752, tous les Agarics ont la vertu d'arrêter les hémorrhagies ; mais je crois cependant que celui de chêne est préférable, puisque le chêne même d'où il tire sa nourriture est astringent.

Les autres Agarics qu'on connoît sont 1.° *Agaricus lichenis facie.* 2.° *Agaricus foliatus, cornua damæ referens.* 3.° *Agaricus fuscus sericeus.* 4.° *Agaricus præcox, albo gilvus, cristatus*, & plusieurs autres, dont nous parlerons à l'article du Champignon.

AGRIPAUME.

L'AGRIPAUME, la Cordiale, est une plante dont la racine est garnie de fibres qui sortent comme d'une tête : ses tiges s'élèvent à la hauteur d'un homme ; elles sont nombreuses, quadrangulaires, épaisses & dures ; ses feuilles sont opposées ; celles du bas de la tige sont arrondies, profondément divisées en trois lanières, dentelées en leur bord ; celles de la tige sont cannelées & à trois lobes ; les supérieures quelquefois cannelées, entières ; ses fleurs sont axillaires, labiées ; la lèvre supérieure pliée en gouttière, obtuse à son extrémité, ar-

rondie, entière, velue, beaucoup plus longue que l'inférieure, qui eſt diviſée en trois & repliée; la corolle eſt velue & d'un rouge pâle : quand la fleur eſt paſſée, on remarque dans le fond du calice quatre ſemences oblongues, triangulaires.

Cette plante ſe nomme *Cardiaca J. B. leonurus foliis caulinis lanceolatis trilobis*. Linn. *Sp. plant.* 817. On en trouve aux environs de Paris, de Nancy, & en Alſace.

Cette plante eſt plus célèbre de nom que d'effet; quelques-uns diſent qu'elle convient aux maladies du cœur, d'où lui eſt venu le nom de Cordiale; on l'ordonne dans la cardialgie des enfans, qui vient du gonflement & de la diſtenſion des hypocondres & de l'eſtomac. On fait un cataplaſme avec les feuilles pilées & cuites, & on l'applique ſur le bas-ventre; ce cataplaſme réſout, à ce qu'on dit, les humeurs viſqueuſes dont l'effervescence produit les vents. On prétend qu'elle guérit les convulſions, qu'elle lève les obſtructions des viſcères, & fait mourir les vers; donnée en ſubſtance à la doſe d'un gros dans du vin, elle excite non ſeulement les urines & les règles, mais elle eſt encore utile pour les accouchemens difficiles. Jean Ray donne comme un ſpécifique dans la palpitation, les maladies de la rate & la paſſion hyſtérique, la décoction d'Agripaume, ou ſa poudre ſèche mêlée avec du ſucre. Les Maquignons & les Maréchaux emploient l'Agripaume avec ſuccès dans pluſieurs maladies des chevaux & des bœufs.

AIGREMOINE.

L'AIGREMOINE, le *Sourbeiretto*, l'herbe S. Guillaume, l'eupatoire des Grecs, eſt une plante dont la racine eſt noirâtre, groſſe, fibreuſe, d'une ſaveur aſtrin-

gente ; sa tige est haute de deux coudées, velue, branchue, garnie de feuilles alternes, longues d'une palme & plus, découpées en quatre lobes, & comme rangées par paires, d'un verd foncé, veinées, velues, hérissées, oblongues, crenelées, entre lesquelles sont placés d'autres lobes plus petits, & l'extrémité est terminée par un seul : elles sont d'une saveur un peu âcre & un peu astringente. Ses fleurs sont rangées à l'extrémité des petits rameaux, d'une odeur suave, en rose, jaunes, composées de cinq pétales : le calice est épineux, partagé en cinq quartiers ; il se change en un fruit arrondi, hérissé de piquans à la partie supérieure, lisse à l'inférieure, long de trois lignes, d'une seule capsule, rarement de deux, renfermant une ou deux graines oblongues ; on appelle cette plante en Botanique *Agrimonia officinarum.* Tour. 301. *Agrimonia foliis caulinis pinnatis : impari petiolato, fructibus hispidis.* Linn. *Sp. plant.* 643.

L'Aigremoine croît par toute la France dans les prairies, les champs & les fossés ; on en voit beaucoup aux environs de Paris. Sa racine a une saveur astringente ; ses feuilles sont âcres & astringentes ; ses fleurs ont une odeur douce : on attribue à toute la plante une vertu astringente, vulnéraire, apéritive, détersive & dessicative. L'Aigremoine est très-vantée dans les inflammations du foie & de la rate : lorsqu'il s'agit d'absorber un acide coagulant, & d'incifer une lymphe épaissie, qui est souvent la cause des maladies longues & chroniques, cette plante remplit cette indication ; il n'est pas surprenant que l'Aigremoine soit quelquefois astringente & apéritive en même temps ; parceque resserrer les fibres des parties solides en augmentant leur ressort, & déboucher la tissure des viscères, en rétablissant la fluidité des humeurs, sont des effets différens qui sont souvent produits par les mêmes causes : aussi la plante dont il est question, convient dans le crachement de sang & la dyssenterie.

Wedel prefcrivoit l'Aigremoine en décoction dans le piffement de fang & la gonorrhée ; l'Aigremoine eft très-utile dans le relâchement de l'anus & de la matrice: fa décoction & celle d'écorce de tilleul font très-bonnes dans une violente colique, même celle qui menace le ventre d'inflammation; on en boit dans ce cas quelques verfées, & on applique le marc fur le ventre, le plus chaudement qu'on peut le fouffrir.

L'Aigremoine eft douée, ainfi que nous l'avons déja dit, d'une vertu vulnéraire, déterfive & réfolutive; on l'applique à cet effet extérieurement en cataplafme; elle réfout la tumeur des bourfes & des autres parties où il y a inflammation. Tragus affure qu'elle eft excellente pour les luxations & les foulures; pour cela on la fait bouillir avec du fon de froment dans de la lie de vin, & on l'applique fur la partie malade.

La dofe des feuilles d'Aigremoine eft d'une poignée fur chaque pinte de liqueur, dans les tifanes, décoctions & apozèmes apéritifs & rafraîchiffans; on les prend auffi en infufion en guife de thé : M. Chomel affure avoir diffipé des duretés affez fenfibles dans le foie, à deux perfonnes, par l'infufion feule d'Aigremoine prife deux mois de fuite à jeun, fecondée d'un emplâtre de cigüe appliqué extérieurement. Dans tous les maux de gorge & dans la fquinancie, on emploie pour gargarifme ordinaire la décoction d'aigremoine.

Quand on prefcrit l'Aigremoine aux animaux, c'eft en décoction, à la dofe de deux poignées dans deux livres d'eau.

AIL.

L'AIL eft une bulbe couverte de membranes fort minces, blanches, tirant fur le purpurin, & formée de plufieurs tubercules joints enfemble, communément

appellés gousses, enveloppées chacune séparément; d'une saveur fort âcre; d'une odeur très-forte; elle jette plusieurs fibres menues ou filets déliés, par où elle tire sa substance nourricière : ses feuilles sont vertes, oblongues, pleines & applaties comme celles du chiendent; lorsqu'on replante une tête entière au printemps, elle jette une tige haute de deux pieds environ, lisse dans toute sa longueur, creuse & terminée par une tête pointue, enveloppée d'une membrane blanche, laquelle en s'ouvrant dans la suite, laisse paroître des fleurs en lys, disposées en bouquet, & composées chacune de six pétales blancs; le pistil occupe le milieu de chaque fleur, & se change en un fruit arrondi, de la grosseur d'un pois, de couleur purpurine en dehors, & dont la pulpe est blanche en dedans; d'une saveur & d'une odeur semblables à celles des tubercules de la racine; partagé en trois loges remplies de graines arrondies & noirâtres qu'on séme au printemps, & qui produisent de petits oignons, lesquels replantés l'année suivante, grossissent & forment régulièrement leur bulbe : d'où il suit qu'il faut deux années pour les former.

L'Ail est une plante potagère : il se nomme *Allium sativum*. Pinn. 75. *Allium vulgare & sativum*. J. B. Il ne demande pas grande culture; on ne l'élève pas de semence, cela seroit trop long; mais on sépare tous les tubercules des bulbes qui se trouvent au nombre de douze ou quinze, & on les replante au mois de mai dans des planches préparées, à quatre pouces de distance en tout sens, & à trois de profondeur; on peut aussi les mettre en bordure autour d'une planche d'oignons ou de ciboules : il faut avoir soin de mettre le germe en haut; cette plante ne demande aucune autre préparation; toute terre & tout climat lui sont propres du plus au moins, & une fois plantée on l'abandonne, pour ainsi dire à sa bonne fortune; le germe sort en peu de jours, & après avoir poussé quelques feuilles, le tubercule prend son extension sans pousser aucune

tige ; on l'arrache enſuite lorſque les feuilles ſont deſſéchées.

On cultive encore dans nos jardins une autre eſpèce d'Ail, qui eſt l'Ail d'Eſpagne, ou la rocambole : *Allium ſativum alterum-allio praſum caulis ſummo circumvoluto*. Pin. 73. Cette eſpèce eſt une bulbe diſpoſée à peu de choſe près, comme l'Ail dont nous venons de parler ; elle ſe multiplie de même de ſes tubercules ou gouſſes qu'on replante au printemps, & qui pouſſent une tige de deux pieds environ ; les feuilles qui la précèdent ſont pour l'ordinaire au nombre de cinq, figurées comme celles du poireau ; elles enveloppent la tige juſqu'à une certaine hauteur ; elles s'en ſéparent enſuite, en ſe renverſant vers la terre, exhalant une odeur qui tient un peu de l'Ail ordinaire, & un peu du poireau ; la partie ſupérieure de la tige eſt nue, verte, liſſe ; elle ſe replie, fait une ou deux ſpirales comme les ſerpens, & eſt terminée par une tête enveloppée dans une gaîne blanchâtre, & alongée en manière de corne, dont l'extrémité eſt en forme de bec, laquelle venant à s'ouvrir, laiſſe voir de petites bulbes, qu'on nomme, à proprement parler, rocamboles, purpurines dans le commencement, enſuite blanchâtres, parmi leſquelles ſe trouvent des fleurs ſemblables à celles de l'Ail. La plante en total a la même odeur que l'Ail ordinaire, mais plus forte, ce qui fait qu'on la préfère ; d'ailleurs le fruit qu'elle rapporte fait un ſecond profit qui n'eſt pas à négliger.

Toutes les gouſſes qu'on replante ne rapportent pas toujours du fruit, ſurtout lorſqu'elles ſont petites, & en ce cas les bulbes qu'elles produiſent viennent beaucoup plus groſſes & plus tendres que celles qui fructifient.

On ne multiplie ſeulement pas cette eſpèce de gouſſes, mais auſſi de graine, qui eſt la rocambole : cette rocambole produit dans la même année un petit oignon rond de la groſſeur d'une noiſette, qu'on arrache

au mois de juillet, & qui replanté au printemps suivant, donne des têtes plus belles même que celles qui se produisent par les gousses. La maturité de la bulbe, ainsi que de la rocambole, s'annonce à la tige, qui se desséche plutôt ou plus tard, suivant la saison où les gousses ont éte plantées; & dès-lors il faut les arracher & les laisser encore quinze jours exposées au soleil ou au grand air, après quoi on sépare les bulbes qui ont leur usage particulier, & on lie les têtes en paquet pour s'en servir.

On prétend que la racine de l'Ail est un contrepoison des plus efficaces. Quelques-uns pensent qu'ils sont garantis du mauvais air, du moment qu'ils en portent sur eux; d'autres en mettent un petit morceau dans leur bouche, lorsqu'ils approchent d'un malade. Dans les provinces méridionales de la France, à Toulouse, à Narbonne, à Bordeaux & à Montpellier, on met l'Ail au nombre des alimens; on ne prépare aucun mêts, qu'on ne l'emploie comme assaisonnement. Tous ceux qui ont un tempérament chaud, une effervescence dans le sang, & une chaleur dans les entrailles, doivent s'abstenir totalement de l'Ail. Ses propriétés les plus éprouvées, sont de résister à la malignité des humeurs, de pousser le gravier & les urines, & de guérir la colique venteuse: pour cela on le prend intérieurement bouilli dans le lait, en lavement, ou appliqué extérieurement sur le nombril; on l'ordonne aussi avec succès de cette dernière manière pour tuer les vers des enfans. L'Ail est très-capable de réchauffer l'estomac, & de réveiller l'appétit; les paysans le regardent comme un cordial universel, & l'estiment autant que la thériaque & l'orviétan, aussi l'appelle-t-on la thériaque des pauvres.

Platerus ne connoissoit pas de meilleur remède dans la peste, que de faire suer les malades avec deux onces d'hidromel, dans lequel on avoit fait bouillir de l'Ail. Galien, Schenkius, Zacutus, Borel, assurent que l'Ail est très-

bon contre la colique, & pour appaiser les tranchées. Quelques-uns font avaler de grands verres d'eau tiède, dans laquelle on a jetté une gousse d'Ail hachée grossièrement. Forestus dit que l'Ail fait passer les eaux des hydropiques. Lauremberg assure qu'il est aussi bon contre le scorbut ; le lait où on l'a fait bouillir appaise, suivant le même auteur, la douleur de la pierre. Quelques auteurs le recommandent pour l'asthme, & pour faciliter l'expectoration. On emploie ordinairement l'Ail en substance à petite dose en infusion dans le vin blanc, une gousse dans un demi-septier ; lorsqu'on le fait bouillir dans le lait, on en met deux ou trois gousses au plus dans une chopine.

M. Chomel dit avoir souvent appliqué avec succès à la plante des pieds, pendant tout le temps de la suppuration de la petite vérole, de l'Ail cuit sous la cendre. On renouvelle tous les jours ce remède; il soutient le gonflement du visage, fortifie sans échauffer, & facilite la suppuration. Il faut l'appliquer le quatrième jour de l'éruption, jusqu'au dix seulement; Sydenham le prescrivoit aussi.

On fait avec le suc d'Ail & l'huile de noix, un mêlange vanté pour la brûlure ; l'Ail & la joubarbe pilés ensemble, en consistance de moelle ou pulpe, appliqués sur les parties affligées de la goutte, ont souvent réussi pour en calmer la douleur.

Les racines d'Ail pilées dans un mortier, & réduites en onguent avec de l'huile d'olive versée peu à peu dessus, sont un bon résolutif contre les humeurs froides; on s'en sert aussi pour faire passer les cors. La puanteur de cet onguent lui a acquis le nom de moutarde du diable; on s'en sert quelquefois pour adoucir les cancers. Le suc d'Ail mêlé avec du miel & du beurre non salé, guérit la teigne & la galle la plus opiniâtre. Ce suc mêlé avec du salpêtre & du vinaigre, fait mourir les poux.

L'Ail est très-bon pour les moissonneurs & autres

gens qui sont exposés aux ardeurs du soleil dans les travaux de la campagne ; il les délasse en faisant passer par les urines la trop grande quantité d'eau qu'ils peuvent avoir bu.

On prétend que l'Ail provoque les animaux à la colère, & qu'il les rend même quelquefois enragés, quand ils ne trouvent point d'eau. Une gousse d'Ail coupée menu, mêlée avec de l'orge, & donnée à manger aux coqs & poules, les anime violemment jusqu'à se battre à coups de bec, & même se blesser. Si on en donne avec l'avoine aux chevaux, ceux qui en ont mangé surpassent de beaucoup à la course les autres; rien n'est meilleur pour procurer de l'appétit aux bestiaux que l'Ail ; on le leur donne à la dose d'une demi-once, mêlé & broyé dans une demi-livre de vin.

Une quantité d'Ail suspendue aux branches d'un arbre, en éloigne les oiseaux, & les empêche de nuire aux fruits nouveaux.

Outre l'Ail domestique qu'on cultive dans les jardins, on trouve en France plusieurs autres espèces qui y viennent naturellement.

Le premier est celui qu'on nomme l'Ail sauvage : *Allium montanum capite rotundo*. Pin. 75. On en voit aux environs de Rouen sur la grande roche d'Orival, dans l'Alsace, dans les endroits secs & stériles de la Provence, dans l'Auvergne, aux environs d'Estampes.

Le second est connu sous le nom d'Ail d'ours : *Allium sylvestre latifolium*. Pin. 74. On en trouve dans le parc de Versailles, dans l'étang de la forêt de Montmorenci, aux environs de Montpellier, dans les montagnes d'Alsace, aux environs de Pont-à-Mousson, dans la Franche-Comté, la Bourgogne, & dans la Picardie auprès de Notre-Dame de Vertus.

Le troisième est l'*Allium montanum latifolium maculatum*. Pin. Il vient en Picardie, & se nomme victoriale ; on en voit aussi en Alsace, au sommet du Puy de Domme, & au mont d'Or en Auvergne, à Lamalou

& à l'Esperou en Languedoc ; cette espèce est célèbre ; on la substitue, quand elle est récente, au spica-nard, mais elle n'en a pas à beaucoup près les vertus. Nous passerons ici sous silence les autres espèces, comme n'étant d'aucune utilité, ou du moins les ayant communes avec celles dont nous avons parlé.

AIRELLE.

L'AIRELLE, la brimbelle, le myrtile, le raisin des bois, le *macerets* en Basse Normandie, le bluet, est un petit arbrisseau haut d'un pied & plus, couvert d'une écorce verte ; ses feuilles sont ovales, oblongues, un peu plus grandes que celles du buis, mais moins fermes, dentelées par les bords, & posées alternativement sur les branches ; sa fleur a un calice très-petit, divisé dans quelques espèces en quatre, dans d'autres il n'y a aucune division ; son pétale est d'une seule pièce en forme de cloche, ou plutôt de grelot, divisé en quatre parties qui sont quelquefois à peine sensibles ; au milieu de ce pétale sont huit étamines chargées de sommets fourchus, & un pistil composé d'un embryon qui fait partie du calice, d'un stile & d'un stigmate obtus ; l'embryon devient une baie succulente, ronde, terminée par un ombilic, contenant plusieurs semences menues. On le nomme *Vitis idæa foliis oblongis, crenatis, fructu nigricante.* Pin. 470. *Vacinium pedunculis unifloris, foliis serratis, ovatis deciduis, caule angulato.* Linn. *flor. lap.* 143. On en trouve aux environs de Paris, sur les montagnes des Alpes & des Vôges, sur le mont Balon ; on en voit aussi au Puy de Domme & au mont d'Or en Auvergne, dans les montagnes du Lyonnois, en Languedoc, aux environs d'Alençon en Normandie, sur le mont Pila, & dans les hautes montagnes de Bourgogne.

On en trouve encore de plusieurs autres espèces : la première se nomme *Vitis idæa foliis subrotundis exalbidis*. Tourn. 608. On la trouve à l'Esperou en Languedoc, en Provence, en Alsace, en Lorraine sur le mont Balon, & en Auvergne.

La seconde espèce se nomme *Vitis idæa semper virens, fructu rubro*. J. B. 1. 522. Cette espèce se trouve en Alsace, en Lorraine sur le mont Ballon, & auprès de Sainte-Sabine, en Auvergne sur le mont d'Or & au Puy de Domme, & sur le mont Pila.

La troisième espèce est le *Vitis idæa, foliis oblongis, crenatis, fructu albo*. C'est une variété.

Quand le myrtile se plaît dans un bois, il s'y multiplie à l'excès, mais on a bien de la peine à l'élever dans les jardins; les baies de cet arbuste onr un goût astringent presqu'acide, assez agréable; elles sonr rafraîchissantes & coagulantes. On n'emploie en médecine que cette partie de l'arbuste; on en tire un suc que l'on fait épaissir en consistance de sirop; on fair aussi sécher les baies pour les donner en poudre depuis un gros jusqu'à deux, ou en décoction jusqu'à une demi-once pour les hommes; aux animaux on prescrit la poudre à la dose d'une demi-once; ou en décoction, à celle de deux onces sur une livre d'eau.

La seconde espèce à fruit rouge, est un excellent remède dans le Nord contre le scorbut; les fruits du myrtile sont assez agréables cruds: en Suède ils entrent dans les assaisonnemens; on s'en sert dans les auberges pour rougir les vins blancs. Cette falsification, quoique mauvaise, est moins dangereuse que d'autres qui se pratiquent. On se sert du suc de ces mêmes fruits pour teindre le linge & le papier en bleu.



ALATERNE.

L'ALATERNE eſt un petit arbriſſeau de la grandeur du troëne ; ſes feuilles ſont alternes, fermes, roides, ovales, & quelquefois alongées ſuivant l'eſpèce, accompagnées de ſtipules très-petites & très-pointues ; ſes fleurs ſont raſſemblées en forme de petites grappes ; il y a des fleurs mâles, & des fleurs femelles ſur différens individus ; il s'y trouve néanmoins quelques fleurs hermaphrodites ſur chacun de ces individus. Les fleurs mâles ſont compoſées d'un calice en entonnoir découpé en cinq ou ſix par les bords : aux échancrures de ce calice ſont attachés cinq ou ſix petits pétales qu'on ne peut découvrir aiſément qu'avec le ſecours de la loupe, ſouvent même on n'en aperçoit qu'un ou deux ; du pédicule de chacun de ces pétales part une étamine, enſorte qu'il y a au calice autant d'étamines que d'échancrures ; elles ſont terminées par des ſommets arrondis. Les fleurs femelles reſſemblent beaucoup aux fleurs mâles, excepté qu'au lieu d'étamines, on y trouve un piſtil qui s'élève du fond du calice ; ce piſtil eſt compoſé d'un embryon & de trois ſtiles ſurmontés par des ſtigmates arrondis ; l'embryon devient enſuite une baie molle, qui contient trois ſemences arrondies & bombées ſeulement ſur un de leurs côtés.

Il ſe nomme *Alaternus I. cluſ.* On en voit en Provence, dans le Rouſſillon & dans le Languedoc ; Linnæus le met au rang des *rhamnus*, & l'appelle *Rhamnus inermis floribus dioicis, ſtigmate ſimplici mas.* Virid. Cliff. On en voit encore dans les mêmes endroits d'une autre eſpèce, connu ſous le nom d'Alaterne à petites feuilles : *Alaternus minore folio.* Tour.

L'Alaterne craint les gelées fortes ; pour le conſerver en pleine terre à Paris & dans les provinces adjacentes,

il faut couvrir ses racines avec de la litière, parcequ'étant ainsi à l'abri, si les branches meurent, la souche repousse, & fait en très-peu de temps un nouvel arbre. On peut le multiplier par les marcottes, & l'élever de sa semence que l'on tire des pays méridionaux. On en séme la graine dans des terrines que l'on enterre dans des couches chaudes; il arrive quelquefois qu'elle ne paroît que la seconde année. On peut aussi greffer les Alaternes par approche, les uns sur les autres.

L'Alaterne figure très-bien dans les bosquets verds; son bois ressemble à celui du chêne verd; on s'en sert pour faire de fort jolis ouvrages d'ébénisterie. Les teinturiers en Portugal se servent de la décoction de ce même bois pour teindre les étoffes en bleu noirâtre.

On regarde en médecine l'Alaterne comme astringent; on l'emploie dans les gargarismes contre les maux de gorge; plusieurs médecins de Provence se servent de la décoction de sa racine pour guérir la vérole.

ALCÉE.

L'ALCÉE est une plante dont la racine est ligneuse, oblongue, blanchâtre; ses tiges s'élèvent à la hauteur d'une coudée; elles sont nombreuses, cylindriques, moëlleuses, velues, garnies de quelques poils longs; cette plante a des feuilles radicales, & des caulinaires; ses radicales sont arrondies, découpées sur les bords, portées sur de longs pétioles; les caulinaires ont des pétioles plus courts à mesure qu'elles approchent du sommet, & sont découpées plus profondément, le plus souvent en cinq parties; elles sont velues, sur-tout sur leur revers: ses fleurs sont solitaires, axillaires, portées sur des peduncules velus longs de trois pouces, monopétales, campaniformes, découpées profondément en cinq parties, & semblables à celles des mauves, dont

elle fait proprement une espèce. *Voyez art. Mauve.* Son fruit est aussi semblable à celui des mauves ; les semences qu'il renferme sont velues & noires dans leur maturité.

Cette plante se nomme *Alcea vulgaris major flore ex rubro roseo*. Pin. *Malva Alcea*. Linn. Elle croît naturellement par toute la France.

On se sert de ses feuilles à la place de celles de mauve & de guimauve, dont elles ont les vertus, quoique cependant dans un moindre dégré. Sa racine est un purgatif hidragogue très-violent ; sa dose en poudre pour l'homme est depuis dix grains jusqu'à un demi-gros, & pour le cheval depuis un gros jusqu'à une demi-once.

ALGUE.

L'ALGUE, en Provençal *Auguo*, est une plante marine dont on ne connoît encore ni les fleurs, ni les fruits ; ses feuilles sont longues d'environ deux à trois pieds, molles, d'un verd obscur, ressemblantes à des courroies ; il y a des espèces dont les feuilles sont déliées comme des cheveux. Elle se nomme *Alga angustifolia vitrariorum*. Pin. 364.

Elle croît au fond des eaux & sur les bords de la mer : on en trouve en abondance sur les côtes de la Normandie, de la Bretagne, du Poitou ; il y en a même beaucoup dans la rivière de Marne ; on en voit aussi sur les côtes de Marseille. On la mêle en Angleterre avec du limon ; on s'en sert pour fumer les champs ; elle les fertilise par la grande quantité de sel qu'elle contient ; les verriers & les parfumeurs en enveloppent leurs bouteilles ; rien n'est meilleur que l'Algue pour emballer les morceaux d'histoire naturelle ; on emploie les cendres de cette plante pour servir de fondant au sable dont

dont on se sert pour faire du vetre. Les pêcheurs de Marseille & de Cassis font usage des feuilles d'Algue pour couvrir le poisson qu'ils portent au marché. L'Algue est une très-bonne drogue pour faire mourir les puces & punaises. On lui attribue une vertu vulnéraire & dessicative ; l'espèce à feuilles de cheveux, *Alga viridis, capillaceo folio*, se trouve dans toutes les eaux dormantes & croupissantes ; on en voit aux étangs, à deux lieues de Metz ; c'est le *Conferva Plinii*. M. le Payen, de l'Académie de Metz, a donné une dissertation sur cette plante dans son traité sur la Soie. Cette espèce est très-bonne pour faire du papier ; les paysans de la Provence s'en servent pour l'appliquer sur les parties contuses par des chutes ou par des coups.

Entre plusieurs espèces qu'on trouve sur les rochers au fond de la mer, il y en a une qu'on appelle *Algua saccarifera*, Algue sacchatifère ; lorsqu'on la ramasse sur le rivage où elle a été apportée par les flots, on n'y voit aucune apparence de sucre ; mais après l'avoir gardée quelque temps, ses feuilles qui sont larges & percées d'un grand nombre de petits trous, se couvrent insensiblement d'une poudre farineuse & très-douce au goût. Les brebis sont très-avides de ces feuilles ; celles qui s'en nourrissent s'engraissent tellement, que leur chair devient d'un goût insipide, & que les gens d'un goût délicat n'en peuvent manger. Pour tirer le sucre de ces feuilles, on les arrose d'eau de fontaine ou de pluie, & on les expose ensuite à l'air dans un endroit bien sec.

ALIBOUFIER.

L'ALIBOUFIER, en Provençal l'*Aligoufier*, est un arbre de la grandeur de l'olivier ; ses feuilles sont simples, ovales, point dentelées, couvertes d'un duvet

très-fin, posées alternativement sur les branches : le calice de ses fleurs est d'une seule pièce, figuré en tuyau, divisé en cinq par les bords ; leur pétale est figuré en entonnoir, dont le bord est divisé en cinq grandes découpures oblongues; du bout inférieur du pétale s'élèvent environ douze étamines terminées par des sommets alongés ; au milieu est un pistil composé d'un embryon arrondi & d'un stile; cet embryon devient une baie un peu charnue, dans laquelle on trouve ordinairement deux noyaux qui contiennent une amande assez grosse ; ces noyaux sont applatis du côté qu'ils se touchent, & convexes de l'autre, & représentent par leur figure la coquille d'un noyau. On nomme cet arbre *Styrax folio mali cotonei*. Pin.

Il croît naturellement en Provence, dans les bois de la Chartreuse de Montrieu ; on le multiplie par marcottes ou par semences; pour pouvoir mieux parvenir à les élever, il faut les tenir à l'ombre sous de grands arbres.

On tire par incision de l'écorce de cet arbre une résine liquide, fort odorante, en assez grande quantité. Les Chartreux la mettent dans des bouteilles, dont ils font part à leurs amis. Cette résine liquide, suivant l'expérience qu'en a faite M. Garidel, est excellente pour les plaies récentes ; elle les consolide en très-peu de temps ; prise intérieurement elle est diurétique ; on croit que cette résine est céphalique, détersive pour les ulcères internes, & qu'elle a les mêmes vertus que le stirax, qui nous vient de la Syrie & de la Cilicie.

ALISIER.

L'ALISIER est un arbre de forêt de moyenne grandeur, dont les feuilles sont grandes, fermes, placées alternativement sur les branches; ses fleurs sont en rose,

raſſemblées en bouquet ; ſon fruit eſt une baie charnue, arrondie, terminée par un ombilic, & renferme deux ſemences oblongues cartilagineuſes.

On en diſtingue en France de quatre eſpèces : la première eſt l'Aliſier à feuilles découpées : *Cratægus folio laciniato*. Tourn. *Cratægus foliis cordatis, ſeptangulis, lobis infimis divaricatis*. Linn. *Sp. plant.* On le trouve en Provence, en Bourgogne, aux environs de Paris, en Alſace, dans le Languedoc, dans la Lorraine & dans les bois du Freſne, aux environs d'Eſtampes.

La ſeconde eſpèce eſt l'Aliſier à feuilles arrondies, dentelées & découpées : *Cratægus folio ſubrotundo ſerrato & laciniato*. Bot. Pariſ. On en trouve aux environs de Paris & dans la Bourgogne ; le fruit de cette eſpèce a le goût d'azerole.

La troiſième eſpèce eſt l'Aliſier à feuilles arrondies moins découpées. *Cratægus folio ſubrotundo minus laciniato*. Bot. Pariſ. On le trouve dans la Bourgogne & aux environs de Paris.

La quatrième eſpèce, connue ſous le nom d'*Alouche de Bourgogne, de Dreuillier* ou *Drullier: Cratægus folio ſubrotundo ſerrato ſubtus incaro*. Tourn. ſe trouve auſſi aux environs de Paris, d'Eſtampes, de Montpellier, de Nancy, de Verdun, dans la Provence, la Franche-Comté, l'Alſace & l'Auvergne.

Les Aliſiers ſe multiplient de ſemence au printemps ; on ne les met en pépinière que deux ans après, au commencement de l'automne ; on les y laiſſe pendant trois ou quatre ans, au bout deſquels on les met ſur place ; pour cet effet on creuſe des trous de deux pieds quarrés, auxquels on donne auſſi deux pieds de profondeur ; on a ſoin de les tenir à quinze ou dix-huit pieds de diſtance les uns des autres. Ils languiſſent dans une terre maigre ou légère, & ils ne viennent bien que dans un terrein gras, qu'il faut labourer avec ſoin pendant pluſieurs années, & ranimer par du bon fumier. L'expo-

D 2

ſition la plus favorable aux Aliſiers, eſt celle du midi ou du levant.

Cet arbre eſt d'une très-belle venue & jette beaucoup de branches; ſes feuilles ont l'avantage de n'être ſujettes à aucune eſpèce d'inſectes; il peut ſervir à faire de très-belles allées dans les parcs; il ne vient cependant pas aſſez haut pour le planter dans les grandes avenues ni dans les hautes futaies; il convient parfaitement bien dans les taillis, où ſon fruit attire les oiſeaux; les bouquets de ſes fleurs lui font faire un très-bel effet dans les boſquets du printemps; les aliſes, quand elles ſont molles comme les néfles, ſont aſſez agréables à manger. Le bois de l'Aliſier eſt fort dur, mais il n'a point de couleur; on l'emploie en charpente pour faire des alluchons & des fuſeaux dans les rouages des moulins. Les tourneurs le recherchent; les menuiſiers l'emploient pour leurs outils. Les jeunes branches ſont bonnes pour faire des flutes & des fifres.

Le fruit de l'Aliſier eſt aſtringent & propre pour arrêter toute ſorte de flux, même la dyſſenterie; Etmuller prépare avec ce fruit un rob qu'il preſcrit dans la diarrhée épidémique.

ALLELUIA.

L'ALLELUIA, le Pain de Coucou, l'Oxalide, l'Herbe de Bœuf, le Tréfle aigre, eſt une plante qui ne pouſſe point de tige, mais ſeulement des feuilles portées ſur des pédicules grêles. Chaque pédicule ſoutient à ſon ſommet trois feuilles, d'un goût acide & reſſemblant à celles du tréfle. Sa fleur eſt d'une ſeule pièce en forme de cloche, blanchâtre & diviſée en cinq parties; il ſort du calice un piſtil attaché au fond de la fleur, & qui dans la ſuite devient un fruit membraneux: on y remarque cinq loges qui s'ouvrent extérieurement depuis

la base du fruit jusqu'à sa pointe. Chaque loge contient plusieurs semences enveloppées d'une membrane élastique, qui, dans le temps de leur maturité, les pousse par sa contraction loin du fruit.

Cette plante se nomme *Oxys flore albo*. Tourn. 88. *Oxys scapo unifloro, foliis ternatis, radice squammoso-articulatâ*. Linn. hort. Cliff. 175. Elle vient par toute la France, dans les bois & les lieux ombrageux : il y en a une autre espèce à fleurs jaunes, qui n'est pas si commune ; on voit cette espèce dans la Provence méridionale, le Languedoc & les pays circonvoisins ; j'en ai trouvé en Lorraine.

L'Alleluia se produit de graine & de rejettons qui sortent de son pied, & qu'on replante aux mois de mars & d'avril ; toute sa culture se borne à la placer à l'ombre & au nord.

Le mérite de cette plante consiste dans sa feuille, qui a le même goût & les mêmes vertus que l'oseille, & qu'on pouroit employer à son défaut aux mêmes usages ; mais il est rare qu'on s'en serve, l'oseille se trouvant par-tout, & fournissant plus abondamment : on s'en sert en médecine pour appaiser la soif, soit en santé, soit en maladie, & pour modérer la fermentation du sang ; on l'emploie par poignées dans les tisanes & bouillons des malades attaqués de fièvres malignes & ardentes, suivies de délire, & dont le cerveau est menacé d'inflammation ; elle est également utile lorsque la langue est noire & sèche, & que les fréquentes hémorrhagies du nez marquent la dissolution du sang ; on la mêle avec le citron, l'orange, les sucs de grenade & d'épine-vinette ; sa feuille & son eau distillée sont employées avec succès dans ces cas ; elles tempèrent les ardeurs de la fièvre, & appaisent en même temps la soif ; on prend la feuille en julep depuis quatre onces jusqu'à six, avec une once de sirop de limon, ou bien on met une poignée de feuilles fraiches infuser dans un bouillon de veau ; toute la plante macérée dans de l'eau

tiède lui communique une saveur agréable, en l'édulcorant avec le sucre. On en fait aussi un sirop & une conserve très utiles dans les maladies dont nous avons parlé. On en tire aussi un sel connu plus communément sous le nom de sel d'oseille, qu'on prescrit aussi dans les cas d'effervescence.

On attribue encore à cette plante une vertu apéritive, hépatique; on la prescrit avec succès dans les maladies du foie & des reins, lorsque les viscères sont menacés d'inflammation, & qu'ils commencent à s'obstruer; elle est encore souveraine dans les maladies scorbutiques & pestilentielles. Appliquée sur la tête en forme de cataplasme, elle appaise les maux de tête provenans de cause chaude; ses feuilles broyées & appliquées promptement sur les brûlures, y sont très-bonnes; leur jus fait disparoître les verrues, & emporte les taches des habits.

ALLIAIRE.

L'ALLIAIRE, l'herbe aux aillets, est une plante dont la racine est en forme de navet; sa tige s'élève à la hauteur de deux pieds, cylindrique, un peu velue, lisse dans le haut; ses feuilles sont alternes, cordiformes, pétiolées, dentelées, quelquefois réniformes au bas de la tige; ses fleurs sont soutenues par de longs pedicules au sommet des tiges; elles sont cruciformes, ayant des pétales oblongs, obtus à la pointe; les onglets de la longueur du calice, dont les folioles sont alongées, colorées; deux nectaires en forme de glandes entre les filets des étamines; une corolle blanche. Son fruit est une silique longue, lineaire à quatre côtés, bivalve, biloculaire, renfermant des semences petites, obrondes.

Cette plante se nomme *Hesperis allium redolens.* Tourn. *Erysimum alliaria.* Linn. Elle vient presque

par toute la France, sur-tout dans les haies, & quelquefois dans les prés.

L'Alliaire broyée entre les doigts a une odeur d'ail, c'est sans doute par cette raison qu'elle résiste au poison; on prétend qu'elle a plus de vertu quand elle est sèche; on la fait pour lors bouillir dans du vin. Fraiche elle fait uriner. On fait entrer ses feuilles dans des lavemens pour les coliques, la néphrétique & les douleurs occasionnées par les vents. Sa graine pulvérisée est sternutatoire; si on l'applique à la vulve en forme d'emplâtre, elle ranime & guérit les femmes qui sont attaquées d'un étranglement de matrice.

Extérieurement elle résiste à la pourriture. Hildanus recueilloit cette plante au printemps; il la faisoit sécher à l'ombre pendant un jour, ensuite il la coupoit en petits morceaux, il la piloit dans un mortier, & il en exprimoit le suc dans un pressoir; il gardoit ce suc dans des bouteilles, même jusqu'à trois ans, en versant par-dessus un peu d'huile: ce suc étoit selon lui un excellent remède pour les ulcères putrides ou sordides, & pour la gangrène.

ALPISTE.

L'ALPISTE, la graine de Canarie, est une plante dont la tige mince & nouée en plusieurs endroits, croît ordinairement à la hauteur d'un pied & demi; à l'extrémité de chaque tige on voit un épis très-gros, composé d'un amas écailleux de gousses pleines de semences; cette semence est d'une couleur dorée, ou d'un pâle tirant sur la couleur isabelle; souvent elle est blanche & même quelquefois noirâtre, plus menue que le millet, mais moitié plus longue: les racines de cette plante sont très-minces; c'est une espèce de chiendent qu'on nomme en Botanique: *Gramen spicatum, semine mi-*

liaceo, albo. Tourn. 518. *Phalaris major, semine albo*. Pin. -8.

Cette plante croît naturellement aux îles de Canarie: nous l'avons en quelque façon naturalisée en Provence, à Aubervilliers près de Paris, en Flandre & en Normandie. La graine d'Alpiste vient très-bien dans les terres propres au chanvre; elle profite encore mieux dans la terre argilleuse: il faut lui donner trois labours avant de l'ensemencer; le premier se donne en avril, le second à la mi-été ou dans le mois d'août, & le troisième à la fin de février ou au commencement de mars, choisissant toujours un temps sec. Il faut avoir grand soin de la sarcler pour détruire les mauvaises herbes qui l'empêcheroient de mûrir; il ne faut qu'un demi-boisseau de semences pour un acre de terre, d'où on retirera au moins six mesures.

La graine d'Alpiste mûrit plutôt ou plus tard, suivant le temps où on l'a semée; sa moisson se fait ordinairement après celle du froment. Il faut laisser la plante sur la terre après l'avoir coupé, environ neuf à dix jours, ayant soin de retourner la paille; quand elle est bien sèche on la bat, puis on la crible, & on rebat celle qui n'a pu être criblée.

On se sert de cette graine pour nourrir & engraisser les oiseaux, sur-tout les serins; il faut éviter de leur en trop donner, de peur de les échauffer; on pourroit faire avec cette graine de la farine, qui serviroit à faire du pain dans un temps de disette.

ALYPE.

L'ALYPE, la globulaire en arbre, l'arbrisseau terrible, est un petit arbuste qui s'élève à la hauteur d'une coudée. Ses feuilles sont placées sans ordre, tantôt par bouquet, tantôt isolées, ayant quelque ressemblance à

celles du myrthe; chaque branche porte pour l'ordinaire une seule fleur d'un beau violet, d'un pouce de large, à demi-fleuron.

Cet arbuste se nomme *Alypum Monspeliensium sive frutex terribilis*. J. B. 1. p. 598. *Globularia caule fruticoso, foliis lanceolatis, tridentatis integrisque*. Gérard. *Flora gallo provin.* On le trouve dans les collines stériles des environs d'Aix, de même qu'à Cette & à Lamalou dans le Languedoc. Les Languedociens l'appellent *Lou pichot sené*.

Tout cet arbuste a beaucoup d'amertume; c'est un purgatif très-violent, d'où lui est venu le nom d'arbuste redoutable; les charlatans d'Andalousie en ordonnent la décoction dans la vérole, mais la grande violence de ce remède doit le faire bannir de la classe des médicamens.

ALYSSON.

L'ALYSSON, l'alysse des montagnes, est une plante vivace, dont la racine est blanche, fibreuse, longue de cinq pouces ou d'un demi-pied, épaisse d'environ deux lignes, accompagnée de chevelu. Elle pousse ordinairement trois ou quatre tiges couchées sur terre, longues de sept ou huit pouces, dures, ligneuses, roussâtres vers le bas, tortues, divisées dès leur naissance en plusieurs branches menues, couvertes d'un duvet blanc, & garnies de feuilles de même couleur; leur superficie est un peu chagrinée, & leur figure approche des feuilles de l'olivier, selon J. Bauhin, mais elles n'ont qu'environ cinq lignes de long; les jeunes feuilles sont beaucoup plus blanches que les autres, plus serrées & plus courtes: les fleurs naissent à l'extrémité des branches, en manière de tête; elles s'écartent ensuite sur une espèce d'épi, long de deux ou trois pouces. Chaque fleur est

composée de quatre pétales jaunes; longs de deux lignes & terminés presque en ovale; les étamines sont fort déliées, chargées de sommets jaunes. Le calice est aussi à quatre feuilles étroites, pointues, longues d'une ligne & demie, & qui tombent dans peu de temps. Du milieu de ces feuilles s'élève un pistil plat & orbiculaire, terminé par une pointe assez fine; il devient ensuite un fruit de même figure, du diamètre d'environ deux lignes, relevé en bossette, divisé en deux loges par une cloison membraneuse; on trouve ordinairement dans chaque loge deux semences ovales, plates, rousses, longues d'une ligne. L'Alysson fleurit en juin.

Cette plante est nommée chez les Botanistes *Alysson perenne, montanum, incanum*. Tourn. 217. *Thlaspi montanum luteum*. J. B. *Alyssum ramulis suffruticosis diffusis, foliis punctato echinatis*. Hort. Ups. 185. On trouve cette plante aux environs de Paris, en Lorraine & en Alsace.

On trouve encore en France plusieurs autres espèces d'Alysson. La première espèce se plaît dans les lieux pierreux & sablonneux; elle est très-commune aux environs de Paris; on en voit aussi en Alsace, aux environs d'Aix, sur les parapets de la ville vieille de Nancy, sur le penchant des fossés d'Orléans; à Boutonnée & à Castelnau, aux environs de Montpellier. Sa fleur est à quatre pétales blancs fendus en deux jusqu'à la base, les étamines sont à sommets jaunâtres, le calice est un peu évasé: cette fleur n'a guères plus qu'une ligne de diamètre; son fruit est applati; cette plante commence à fleurir dès le mois de Février, & continue en mars & avril. Ses semences mûrissent dans ces deux derniers mois, & la plante périt en même temps: on la nomme *Alysson vulgare poligoni-folio, caule nudo*.

La seconde espèce se trouve aux bords des champs sablonneux; elle est annuelle; ses fleurs sortent de sa racine & sont vertes, blanchâtres, un peu rudes au toucher, longues d'un pouce, & faites comme celles du

ferpolet, du milieu defquelles s'élèvent plufieurs tiges, à la hauteur de fept ou huit pouces, garnies de feuilles oblongues, pointues, plus courtes & moins larges que les premières; fes fleurs naiffent en épis, compofées chacune de quatre pétales jaunes, & d'un calice qui renferme dans la fuite un fruit divifé en deux parties pleines de femences, larges & faites comme de petites lentilles: fa racine eft blanche & ligneufe: cette efpèce fleurit en avril & mai, & fe nomme *Alyffon incanum luteum ferpilli folio, majus & minus*. Tourn. 217.

La troifième efpèce eft l'Alyffon vulgaire à feuilles découpées: *Alyffum vulgare foliis incifis*. Cette plante vient aux environs de Paris. Ses feuilles ont quelquefois deux ou trois dentelures de chaque côté; il s'en trouve des pieds qui donnent des feuilles entières & des feuilles incifées.

La quatrième efpèce eft affez commune dans les champs autour de Gentilly; elle s'appelle *Alyffon, myagrum fylveftre*. Pin. 109. Elle vient auffi communément en Alface; on la nomme en françois *Cameline*.

La cinquième & dernière efpèce eft l'Alyffon maritime. *Alyffon maritimum*. Tourn. 217. *Thlafpi Narbonenfe*. On en trouve fur les côtes maritimes & aux environs de Narbonne.

L'Alyffon abonde en fel alkali volatil, & c'eft à raifon de ce fel qu'il guérit, dit M. Adanfon, du venin des morfures venimeufes: on lui attribue auffi la propriété de guérir de la rage; & en effet il eft probable, continue ce favant naturalifte, que l'alkali volatil feroit le fpécifique de la rage, comme il l'eft des morfures venimeufes, en l'appliquant fur ces morfures, en en faifant boire depuis cinq jufqu'à dix gouttes dans un demi-feptier d'eau, d'heure en heure ou plus fouvent, fuivant le befoin, & en fe tenant affez chaudement pour exciter de fortes fueurs: l'Emery prétend que cette plante eft apéritive.

La Cameline a une femence qui eft très-bonne pour

faire de l'huile, dont on fait grand uſage en Alſace en guiſe d'huile de navette ; les oiſeaux ſont avides de cette graine. *Voyez article Cameline.*

L'Alyſſon ou l'Alyſſe de montagnes mérite une place dans les parterres, à cauſe de la beauté de ſes touffes régulières, couvertes au printemps d'une grande quantité de fleurs jaunes.

AMANDIER.

L'AMANDIER eſt un arbre dont la racine deſcend profondément en terre. Son tronc & ſes rameaux ſont revêtus d'une écorce griſe. Ses feuilles ſont longues, étroites, dentelées très-finement par les bords, pointues & rangées alternativement ſur les jeunes branches ; elles ſont d'un goût amer, & d'un verd blanchâtre. A l'endroit de l'inſertion des feuilles ſur les branches, on aperçoit fréquemment de petites ſtipules qui s'épanouiſſent quelquefois, & qui forment de petites feuilles ; mais elles tombent le plus ſouvent, & en automne on n'en aperçoit plus qu'au bout des branches. Les feuilles ſont pliées en deux dans leurs boutons. La fleur de cet arbre eſt hermaphrodite : elle eſt compoſée d'un calice en godet, découpé en cinq parties, dans lequel on remarque cinq grands pétales diſpoſés en roſe, & ornés de 30 étamines terminées par des ſommets figurés en olive, & diviſés en deux ſuivant leur longueur. Ces étamines ſont attachées aux parois intérieurs du calice. Au milieu de la fleur s'étend un piſtil formé d'un embryon & d'un ſtile, qui eſt terminé par un petit ſtigmate arrondi. Cet embryon devient un fruit plus ou moins charnu, dans lequel eſt un noyau, dont l'amande ſe diviſe en deux lobes. Le calice ſe détache pendant que le fruit groſſit.

Les Botaniſtes nomment cet arbre, *Amygdalus ſa-*

tiva, *Amygdalus dulcis offic. Amygdalus ſativa*, *fructu majori*. Pin. 441. Tourn. 625. On cultive cet arbre dans pluſieurs jardins de Paris & des différentes provinces de France; on l'élève en plein champ dans le Languedoc, le Comtat d'Avignon, la Provence & la Touraine; on cultive auſſi en France une autre eſpèce d'Amandier qu'on nomme *Amygdalus amara*. Tourn. 627. J. B. 1. p. 1. 174. Il ne diffère du précédent que par ſon fruit, dont l'écorce eſt plus dure & dont l'amande eſt amère.

L'Amandier fleurit en avril, ſon fruit eſt mûr en août. Il ſe plaît dans une terre ſèche & ſablonneuſe. On l'élève rarement en pépinière; on le met d'abord ſur place. Il ſe multiplie d'amandes qu'on fait germer dans le ſable, & qu'on plante au printemps; il faut choiſir les plus groſſes & les plus liſſes. C'eſt ſur l'Amandier qu'on greffe toute ſorte de pêches & d'abricotiers.

On trouve ſur l'Amandier une eſpèce de chenille à ſeize pattes, de couleur jaune, avec des points & des taches noires, dont la phalène ſe nomme la ſtriée brune: *Phalæna ſeticornis ſpirilinguis; alis deflexis fuſco-cinereis, ſuperioribus fuſcis longitudinaliter ſtriatis*. Geoff. 158. Cette phalène eſt en deſſous d'un brun un peu gris; ſes aîles ſupérieures ſont d'un brun foncé, plus noir près du bord extérieur, & chargé de raies longitudinales plus obſcures, ce qui fait paroître l'aîle ſtriée. Vers le bord intérieur de l'aîle ſont deux petites canules blanches à côté l'une de l'autre.

La gomme de l'Amandier eſt incraſſante; elle adoucit les tranchées de la dyſſenterie, priſe en diſſolution dans une décoction aſtringente.

Le fruit qu'on nomme amande, eſt proprement dit la ſeule partie de cet arbre qui ſoit en uſage, tant comme aliment que comme remède. On ſert les amandes douces au deſſert; on les mange entières avec leurs pellicules, ou quelquefois on les confit au ſucre; les confiſeurs en font encore d'autres préparations, comme

des macarons, des massepains, des gâteaux; on confit aussi les amandes vertes avant que leur bois soit formé, & on en fait des compotes; ces préparations sont moins utiles à la vie, que propres à exciter l'appétit, quoique néanmoins on les permette souvent aux malades, pour satisfaire leur goût, & pour adoucir l'âcreté des humeurs.

Les Amandes en général ont un goût fade assez agréable; mais elles fournissent une nourriture fort grossière; elles pèsent sur les estomacs débiles: il faut bien les mâcher avant que de les avaler, sans quoi elles ne se digéreroient pas. Pour les avoir bonnes, il faut choisir celles dont la peau est d'un jaune rougeâtre & uni, dont l'intérieur est très-blanc, & dont le goût est doux & agréable; il faut rejetter celles qui ont un goût rance & âcre; les plus récentes sont les meilleures. Les Provençaux font grand cas d'une espèce d'Amandes qu'ils appellent Amande pistache, parcequ'elle n'est pas plus grosse que les pistaches; & leur ressemble par la forme; cette Amande est très-douce & d'un goût fort agréable: ils en ont encore une autre espèce un peu plus grosse, qu'ils nomment Amande Sultane. Les Amandes des environs de Paris ayant beaucoup de peine à parvenir à une parfaite maturité, ne sont pas ordinairement bonnes à conserver sèches; mais elles sont excellentes à manger vertes, & elles sont préférables à celles de Provence pour semer.

Les préparations ordinaires d'Amandes qu'on trouve chez les confiseurs, sont les Amandes glacées, à la praline, & soufflées; les glacées se préparent ainsi: jettez des Amandes pilées dans de la *glace préparée*, c'est-à-dire, composée de blancs d'œufs, de sucre en poudre, de fleurs d'orange de Portugal ou de citron; roulez-les bien, jusqu'à ce qu'elles aient pris leur glace, ensuite dressez-les sur une feuille de papier pour les faire cuire à petit feu, dessus & dessous.

Les Amandes à la praline sont de trois sortes; les

grises, les rouges & les blanches; les grises se font de la manière suivante: jettez une livre d'Amandes dans une livre de sucre que vous avez fait fondre avec un peu d'eau; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles pétillent, alors retirez-les de dessus le feu, & remuez bien avec la spatule: s'il y a du sucre de reste, faites-le réchauffer un peu sur le feu, afin qu'il s'attache aux Amandes, observant toujours de le bien remuer. Les blanches se font de même, si ce n'est qu'il faut échauder & peler les Amandes. Les rouges se préparent aussi à-peu-près de la même façon que les grises, avec la différence seulement que lorsqu'elles ont pris tout le sucre on ne les remet point sur le feu, mais on les crible: on remet dans la même poële le sucre qui tombe du crible, en y ajoutant un quarteron de sucre & un peu d'eau; on fait cuire le sucre à *cassé*, ensuite on y met de la cochenille, qu'on a fait bouillir avec de l'alun & de la crême de tartre pour lui donner belle couleur: & comme la cochenille le décuit un peu, on le fait cuire de nouveau au même point; alors on y jette des Amandes, & on l'ôte aussi-tôt de dessus le feu, en les remuant toujours jusqu'à ce qu'elles soient sèches.

Les Amandes soufflées ne sont pas plus difficiles à faire. Echaudez & pelez des Amandes douces; coupez-les par petits morceaux, mêlez-y une rapure de citron, mettez-les dans un blanc d'œuf qui n'a point été fouetté, jettez-y du sucre en poudre la quantité nécessaire, afin de former une pâte maniable; faites-en des boules grosses comme de petites noix, mettez-les sur une feuille de papier, laissant un espace entre chacune; faites-les cuire au four à un feu modéré.

On prépare avec les Amandes douces un lait ou une crême d'Amandes connue sous le nom d'émulsion: elle se fait en pilant des Amandes douces, en y versant peu à peu du petit lait ou de la décoction d'orge, & en y ajoutant un peu de sucre, ou quelque sirop, pour donner plus d'agrément à cette crême. Cette émulsion est

très-bonne dans les fièvres ardentes, après les trop grandes veilles, dans l'ardeur d'urine, l'inflammation des reins ou de la vessie, les hémorrhagies, la phthysie & l'héthysie. L'expérience journalière que la plupart des praticiens font de la bonté de ce lait, les engage à le prescrire dans les fièvres les plus aigües, quoi qu'en puissent dire Avicenne & ses sectateurs.

La liqueur laiteuse qu'on tire des Amandes se décompose comme le lait, & on en peut tirer une substance butireuse. On tire aussi par expression, sans le secours du feu, des Amandes douces, une huile qui est d'un très-grand usage dans la pharmacie. Elle est pectorale & adoucissante, mêlée avec partie égale de sirop de capillaire, ou autre, & sucée à petite dose & à plusieurs reprises, avec un bâton de réglisse émoussé en forme de brosse; elle est très-bonne pour adoucir l'âcreté d'une toux opiniâtre, sur-tout aux enfans.

Cette huile est aussi très-anodine; on la prescrit avec succès pour appaiser les tranchées dans la colique & la dyssenterie. On en compose des juleps, en l'associant avec partie égale de sirop de nénuphar ou de pavot blanc. Elle s'emploie aussi dans les lavemens émolliens, à la dose de deux ou trois onces.

La meilleure purgation qu'on puisse conseiller dans la pleurésie, la péripneumonie & le rhume, est un bouillon composé de deux onces de manne, & de trois onces d'huile d'Amandes douces.

Pour les tranchées des femmes après l'accouchement, on donne avec succès une potion faite avec deux onces d'huile d'amandes douces, une once de sirop de capillaire, & autant de sucre candi en poudre.

L'huile d'Amandes douces est une panacée dans toutes les maladies des enfans. Pour la néphrétique on la prescrit avec succès dans l'eau ou la décoction de pariétaire, avec le sirop de limon ou celui de guimauve. Cette potion se réitère autant qu'il est nécessaire.

On emploie encore l'huile d'Amandes douces extérieurement

rieurement pour résoudre les tumeurs des amygdales, adoucir l'inflammation de la plèvre, amollir les duretés & guérir la sécheresse de la peau.

Elle est aussi très-efficace contre les ardeurs d'urine, la dyssenterie, la petite vérole; en un mot dans tous les cas où il faut rafraîchir en adoucissanr le sang, & calmer les douleurs qui viennent de son âcreté & de sa dissolution.

Nous allons rapporter ici la manière de préparer l'huile d'Amandes douces sans feu. On prend des Amandes récentes & de bonne qualité; on les met dans un sac, dans lequel on les sasse pendant quelque temps, pour leur enlever la partie la plus grossière de la peau qui les enveloppe: ensuite on les pile dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois, jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte: on met cette pâte dans un sac de canevas, & le sac sous une presse qu'on serre peu à peu. Ce procédé donne peu d'huile, mais elle est beaucoup meilleure pour les usages de la médecine; les épiciers & les apothicaires, pour en avoir une plus grande quantité, leur enlèvent entièrement la peau; pour cet effet, ils jettent les Amandes dans l'eau bouillante, ce qui les fait renfler; mais comme ce mucilage mis en dissolution par cette opération s'unit à l'huile & l'empêche de se séparer, ils les dessèchent fortement, afin d'enlever au mucilage toute l'eau qu'il avoit prise, & même d'en détruire une partie, ce qui ne peut point se faire sans que le feu agisse sur l'huile, & en change un peu la nature; on obtient par ce moyen beaucoup plus d'huile, mais, comme nous avons dit, elle est inférieure à celle qu'on retire par le procédé que nous avons indiqué en premier lieu.

Un autre avantage que les gens qui ne cherchent qu'à gagner, trouvent dans cette méthode, c'est que la pâte qui reste dans le sac de toile est plus blanche & se vend pour nettoyer les mains; c'est ce que les parfumeurs appellent pâte pour les mains. On ne doit employer

que de l'huile d'Amandes douces récemment faite, pour éviter sa rancidité, qui pour lors au lieu de la rendre profitable, la rendroit nuisible.

M. l'abbé Rosier prescrit aux animaux l'huile d'Amandes douces à la dose d'une demi-livre.

Simon Pauli observe que les Amandes amères sont détersives & apéritives, qu'elles emportent les obstructions du foie, de la rate & du mésentère ; on ne les emploie cependant presque jamais dans ces cas, peut-être à cause de leur amertume ; on tire aussi sans feu, par expression, des Amandes amères, une huile qu'on conseille quelquefois pour déterger l'humeur épaissie dans la cavité des oreilles, d'où proviennent souvent la surdité & les sifflemens ; mais il n'y en faut pas trop mettre, de peur de causer un relâchement à la membrane du tympan.

Cette huile enlève aussi les taches du visage causées par le soleil ; mêlée avec de l'huile d'œufs, elle peut empêcher les marques de la petite vérole ; on en frotte le visage.

On ne se sert pas plus de cette huile intérieurement que des Amandes, & cela sans apparence de raison ; car des expériences récentes ont fait connoître que l'huile d'Amandes amères ne diffère point de celle des Amandes douces, attendu que l'amertume ne réside que dans la partie extractive, qui ne se mêle point avec l'huile pendant l'expression.

Les Amandes amères occasionnent à quelques animaux des convulsions mortelles, excepté à l'homme, effet qu'il faut attribuer à la grande sensibilité des fibrilles nerveuses de ces animaux.

Dans le neuvième tome de la collection académique de Dijon, on rapporte l'histoire de différens animaux, tant quadrupèdes qu'oiseaux, qui sont morts pour avoir mangé des Amandes amères qu'on leur avoit préparées ; on y donne même une raison anatomique de l'effet mortel de ces Amandes.

Le bois de l'Amandier eſt fort dur, & a quelquefois de belles couleurs.

AMARANTHE.

L'AMARANTHE eſt une plante qui pouſſe une tige d'un pied de haut, & garnie de feuilles d'un verd brun : ſes fleurs ſont diſpoſées en épi cramoiſi, ou pourpre ou jaune doré : elles ſont compoſées chacune de pluſieurs feuilles diſpoſées en roſe ; le fond à une figure ronde & s'ouvre en travers comme une boîte à ſavonnette. On l'appelle, en termes de Botanique, *Amaranthus criſtatus rubicundo flore*. Tourn. 235. On cultive cette plante à cauſe de la beauté de ſa fleur ; elle fait l'ornement des jardins dans un temps où il ne paroît preſqu'aucune autre fleur : on en cultive de pluſieurs eſpèces ; mais on donne la prééminence à une Amaranthe qu'on nomme tricolor : *Amaranthus tricolor ;* les feuilles de cette eſpèce ſont remarquables ; elles ſont rayées d'écarlate, de jaune & de verd.

Il faut ſemer la graine de cette plante ſur couche en avril, & la replanter en motte vers le mois de juin. Je ne lui ſais aucune propriété que d'orner les jardins depuis le mois de juillet juſqu'en ſeptembre.

On trouve aux environs de Paris & dans la Bourgogne une eſpèce d'Amaranthe qu'on nomme *Amaranthus ſylveſtris & vulgaris.*

AMBROISIE.

L'AMBROISIE eſt une plante dont la racine eſt fibreuſe, preſque fuſiforme ; ſa tige eſt herbacée, rameuſe, d'un pied & demi de haut ; ſes feuilles ſont

alternes, quelquefois oppoſées, pétiolées, très-découpées, deux fois aîlées, blanchâtres ; ſes fleurs ſont mâles ou femelles ſur le même pied. Les fleurs mâles ſont diſpoſées en épis à l'extrémité des branches ; elles ſont compoſées, hémi-ſphériques ; leur calice eſt commun, monophile, plane, de la longueur des fleurons qui ſont ſtériles, infundibuliformes, droits, leurs bords découpés en cinq : les fleurs femelles ſont axillaires, ſeſſiles, raſſemblées, placées au-deſſous des mâles, n'ayant point de corole, mais un calice entouré de cinq dents & qui renferme un germe ovale. Son fruit eſt une eſpèce de petite noix ovale, uniloculaire, couronnée par les dents aigües du calice, ne s'ouvrant point, & renfermant une ſemence obronde.

Cette plante s'appelle en termes de Botanique : *Ambroſia maritima artemiſia foliis inodoris, elatior.* Hort. lug. Bat. *Ambroſia maritima.* Linn. Elle eſt annuelle, & ſe trouve ſur les bords de la mer, dans les ſables.

Toute la plante a une odeur aromatique très-agréable, un goût un peu amer ; elle eſt cordiale, ſtomachique, céphalique, anti-hiſtérique, emmenagogue, apéritive ; à l'extérieur elle eſt réſolutive, répercuſſive. On en fait des infuſions dans l'eau ou dans le vin ; on s'en ſert pour compoſer des liqueurs ſpiritueuſes & odorantes.

AMMI.

L'AMMI eſt une plante dont la racine eſt fuſiforme ; ſa tige eſt ſimple & herbacée ; ſes feuilles ſont alternes, amplexiales, dont les inférieures ſont aîlées, lancéolées, dentelées, les ſupérieures très-diviſées. Ses fleurs ſont au ſommet en ombelle, compoſées d'un grand nombre de rayons ; elles ſont roſacées, ayant cinq pétales cordiformes, recourbés & inégaux en grandeur ;

leur enveloppe générale eſt compoſée de folioles linéaires, aîlées, à peine de la longueur de l'ombelle ; leur enveloppe particulière eſt compoſée de pluſieurs folioles linéaires plus courtes que l'ombelle ; l'ombelle générale de la fleur eſt formée d'un grand nombre de rayons ; la partielle eſt courte & ramaſſée ; ſon fruit eſt oval, couvert de poils rudes, compoſé de deux ſemences cannelées d'un côté & convexes de l'autre. On appelle cette plante *Ammi majus*. Pin. & Linn. Elle eſt annuelle & aſſez rare ; on en voit dans les provinces méridionales de la France, & même aux environs de Paris.

On trouve auſſi en Bretagne, en Provence & en Languedoc, une autre eſpèce d'Ammi, qu'on nomme *Ammi perenne*. Moriſon.

L'Ammi eſt aromatique, âcre, piquant au goût, ſtomachique, emmenagogue, diurétique, & un excellent carminatif ; l'on ne ſe ſert que de ſa ſemence, l'une des quatre petites ſemences chaudes. On la recommande contre les tranchées des femmes & la ſuppreſſion des lochies. Si on en croit Matthiole, cette ſemence donnée en poudre dans du bouillon, ou dans du vin de deux jours l'un, donne la fécondité aux femmes ſtériles ; Simon Pauli s'en ſervoit pour guérir les fleurs blanches : la doſe de cette ſemence en poudre pour les hommes eſt d'un gros, & de deux gros pour les animaux.

ANAGYRIS.

L'ANAGYRIS, le bois puant, eſt un arbriſſeau dont la tige eſt droite, rameuſe, les rameaux alternes, l'écorce cendrée, puante lorſqu'on la frotte ; ſes feuilles ſont alternes, répandant une odeur fétide lorſqu'on les froiſſe ; ayant à leur oppoſite des ſtipules aigües ; elles ſont auſſi pétiolées, ternées, compoſées de trois folioles ſeſſiles, preſque égales, entières, ovales, alongées,

aigües, dont les pétioles sont plus courts que les folioles; ses fleurs sont axillaires, rassemblées en bouquets, plusieurs sur le même péduncule, imitant les papillonacées, dont l'étendard est cordiforme, droit, large, échancré, très-court; les aîles ovales, oblongues, planes, plus longues que l'étendard; la carêne droite, très-alongée, plus longue que les aîles; le calice campanulé, découpé en cinq dentelures, renfermant dix étamines qui ne sont point réunies. Son fruit est un légume grand, oblong, presque cylindrique, un peu recourbé, obtus, contenant des semences réniformes.

Cet arbuste se nomme *Anagyris fœtida*. Pin. Il croît naturellement dans les montagnes du Languedoc & de la Provence; il se multiplie de semences qu'on tire du Languedoc; on le multiplie aussi par marcottes. Comme cet arbrisseau craint nos forts hivers, on est contraint de le mettre en espalier, & de le couvrir avec des paillassons.

L'Anagyris est fort joli; ses fleurs réunies en forme de bouquet font un effet assez agréable; néanmoins leur couleur n'est pas fort brillante: on attribue au bois puant une vertu emmenagogue & anti-histérique; ses feuilles passent pour être résolutives & ses semences pour vomitives. Les auteurs prétendent aussi que les feuilles provoquent les lochies, & facilitent l'accouchement.

ANCHOLIE.

L'ANCHOLIE, l'aiglantine, la colombine, la galantine, ou gands de Notre-Dame, est une plante dont la tige s'élève à la hauteur de deux ou trois pieds, ronde, creuse, droite, cannelée, rougeâtre vers sa sommité. Ses feuilles naissent les unes attachées à la racine par des queues velues, blanchâtres & assez longues, qui se divisent ordinairement en trois petits rameaux, soutenant

chacun trois feuilles, de couleur de verd d'eau en dessus, blanchâtres en dessous, crénelées & arrondies sur leurs bords. Il naît le long de la tige d'autres feuilles, plus petites que les premières, & attachées par des queues fort courtes; cette tige se partage en plusieurs branches, au bout desquelles se trouve une fleur bleue, ou rougeâtre, ou blanche, renversée, composée de dix pétales, dont cinq sont oblongs, pointus; les cinq autres ont la forme d'un capuchon recoquillé à leur partie inférieure. Cette fleur n'a point de calice, & contient en son milieu plusieurs étamines jaunâtres, avec cinq ou six pistils joints ensemble; qui se changent, quand la fleur est passée, en autant de gousses ou siliques, renfermant chacune deux rangées de semences oblongues, noires, menues & luisantes. Sa racine est grosse comme le doigt, fibreuse, couverte d'une écorce brune.

Elle se nomme chez les Botanistes *Aquilegia flore simplici*. J. B. 3. p. 2. 484. *Aquilegia nectariis incurvis*. Linn. hort. upsal. 152. Cette plante croît sans culture dans les bois de la France, aux lieux ombrageux, & fleurit aux mois de juin & de juillet; elle se multiplie facilement de graines; on en voit à fleurs bleues, violettes, rouges, couleur de chair, blanches, &c. on les cultive toutes dans les grands parterres, au troisième rang. Il y en a des variétés plus petites à fleurs semi-doubles & même doubles.

Les praticiens attribuent à l'Ancholie une vertu détersive, apéritive, vulnéraire, anti-scorbutique; si on en croit Dodonée, ces vertus sont pour la plupart apocriphes. Tragus assure que la racine d'Ancholie, mise en poudre & prise dans du vin à la dose d'un gros, appaise la colique. Camerarius rapporte qu'en Espagne on mange tous les matins de cette racine pour le calcul. Tragus & Matthiole prescrivoient dans la jaunisse la graine d'Ancholie pulvérisée à la dose d'un gros, mêlée avec un peu de safran, & délayée dans un verre de vin;

ils recommandoient le lit au malade, afin d'entretenir la sueur qu'occasionne cette boisson. Pena & Lebel prétendent qu'il n'y a rien de meilleur dans la squinancie & les ulcères de la gorge, qu'un gargarisme fait avec la semence de cette plante : on s'en sert aussi sous cette forme dans le scorbut. Camerarius, que nous avons déja cité, conseilloit l'usage de la graine pulvérisée de l'Ancholie à ceux qui étoient sujets au vertige. Clusius recommande la boisson de cette graine délayée dans du vin pour faciliter l'accouchement. Simon Pauli ordonnoit communément un demi-gros, & même un gros de cette graine, dans un verre d'eau de fumeterre & de chardon béni, pour la rougeole & la petite vérole. Quelques médecins vantent, dans les maladies où il se trouve de la malignité, les émulsions faites avec les semences d'Ancholie & la décoction de raisins secs ou de figues.

Etmuller prétend que la racine d'Ancholie infusée dans du vin avec du beccabanga, du cochléaria & du cresson d'eau, est un excellent anti-scorbutique. Il dit avoir guéri avec ce remède un soldat attaqué du scorbut & d'une hydropisie ascite J. Ray raconte qu'en Angleterre on se sert de la décoction des feuilles d'Ancholie contre l'inflammation de la gorge & de la trachée artère.

Les fleurs bleues de cette plante donnent, suivant Etmuller, une teinture médicinale très recommandable dans la rougeole ; on les macere dans de l'eau chaude ; on y ajoute quelques gouttes d'esprit de vitriol, uniquement pour rougir, & on en fait prendre au malade un verre matin & soir.

M. Tournefort propose la teinture de ces mêmes fleurs faite avec l'esprit de vin, & mêlée avec parties égales de teinture de laque & de mastic, comme un excellent reméde pour déterger les ulcères de la bouche dans le scorbut, affermir les dents & fortifier les gencives.

M. Adanson, dans ses familles des plantes, prétend que les graines d'Ancholie, données en émulsion ou en poudre à la dose d'un demi-gros, de trois heures en trois heures, font paroître & pousser les boutons de la petite vérole.

Quand on donne aux animaux la poudre de la racine d'Ancholie, c'est à la dose d'une once.

ANEMONE.

On distingue généralement deux espèces d'Anemone; une cultivée, & l'autre sauvage; chacune de ces deux espèces se divise aussi en plusieurs autres, par rapport à ses feuilles, dont plusieurs ressemblent à celles du cyclamen, d'autres à celles de la mauve, du sanicle, du geranium, & par rapport à ses fleurs qui sont ou simples ou doubles, toutes disposées en roses, de couleur ou blanche, ou rouge, ou jaune, ou purpurine, ou incarnate, ou diversifiée, &c. Il s'éleve de leur milieu un pistil ou bouton oblong qui se change dans la suite en un fruit de même forme, ayant en son centre une espèce d'essieu entouré de plusieurs semences lanugineuses. Chaque fleur est soutenue par un pédicule, revêtu en son milieu de trois feuilles; c'est en quoi on peut distinguer l'Anemone des renoncules & autres plantes.

Toutes les espèces d'Anemones passent pour être détersives, apéritives & un peu caustiques, ensorte qu'étant appliquées extérieurement, on pourroit s'en servir au lieu de vésicatoires; quelques-uns les emploient pour déterger les ulcères des yeux, mais il en faut ménager l'usage; leurs racines mâchées attirent la salive & maintiennent les dents saines.

Parmi les espèces sauvages, celles qu'on trouve le plus communément en France, sont 1.° l'Anemone des

bois. *Anemone nemorosa flore majore.* Tourn. 285.

2.° L'Anemone des bois à grandes fleurs purpurines rougeâtres : *Anemone nemorosa, flore majore ex purpurâ rubente.* Pin. 176.

3.° La grande & petite Anemone des bois à fleurs blanches. *Anemone sylvestris alba major.* Tourn. 277.

L'Anemone cultivée renferme plusieurs sous-espèces ou variétés auxquelles les fleuristes ont donné des noms différens ; pour que l'Anemone cultivée puisse mériter une place dans les jardins des curieux, il faut que sa tige soit assez forte pour soutenir la fleur, sa tête bien ronde, ses couleurs vives ; que les feuilles qui enveloppent les dehors de la fleur, qu'on appelle le manteau, soient larges & bien arrondies. Sa pluche, qui est un amas de moindres feuilles qui couvrent l'extérieur de la fleur, doit faire le dôme en s'arrondissant : ainsi elle doit être large pour que la fleur ait de la grace.

Les Anemones veulent une terre légère, composée d'un tiers de sable jaune, d'un tiers de terre à potager, & d'un tiers de terreau, le tout passé à la claie. Il faut ranger les platebandes qu'on destine aux Anemones en dos de bahut, & choisir la meilleure exposition du jardin pour les planter. On peut aussi en mettre dans des pots, une ou deux dans chacun. Pour former une belle planche d'Anemones, observez de bien mêlanger les couleurs, en les plaçant dans cet ordre : 1.° les couleurs incarnates ; 2.° les couleurs de feu ; 3.° les blanches, les violettes, les brunes, les panachées & les nuancées ; 4.° coupez avec des ciseaux les tiges foibles qui peuvent être à chaque pied ; 5.° levez de terre tous les ans les pattes, c'est-à-dire, la racine, lorsque la fane commence à sécher, & replantez-les en automne.

La vraie saison pour les planter est depuis la mi-septembre jusqu'au 16 octobre. Ceux qui veulent en avoir de fleuries une bonne partie de l'année, en plantent au mois d'avril & de mai. En temps pluvieux on les couvre de paillassons ; & pendant la gelée, de grands fumiers.

On sème aussi les Anemones avec de la graine qu'on recueille au mois d'août, & c'est le vrai moyen d'en acquérir de nouvelles espèces, ou pour mieux dire, des variétés. La meilleure graine est celle qu'on tire des Anemones qui ont un très-grand vase, des couleurs éclatantes, un coloris lustré ; on la cueille quand elle est prête à tomber de la tige, & on la serre dans un endroit sec.

L'oignon d'Anemone se garde un an ou deux sans être planté ; il faut le bien faire sécher après l'avoir épluché & ôté le pourri ; il en produit une plus grosse fleur.

Il arrive très-souvent que dans les années sèches comme dans les pluvieuses, les racines des Anemones se pourrissent ; pour éviter cet inconvénient, un curieux propose de faire un trou dans la terre, de la profondeur à laquelle on veut mettre l'oignon, de le laisser découvert jusqu'à ce que l'oignon ait poussé les racines, & de le couvrir pour lors peu à peu de terre.

Les Anemones ont été connues de tout temps en France, mais les plus belles espèces nous ont été apportées des Indes Orientales en 1660, par M. Bachelier.

Le grand mérite de l'Anemone, c'est d'embellir les jardins des fleuristes ; on peut dire en effet, que cette fleur est admirable par la beauté de ses nuances & par leur diversité ; on diroit que la nature s'est étudiée à déployer sur cette plante la richesse de ses couleurs : pour la conserver longtemps dans sa beauté, il faut la garantir du vent & de la pluie.

ANGÉLIQUE.

L'ANGÉLIQUE, l'archangélique, la racine du saint-Esprit, est une plante, dont les racines sont longues, noires en dehors & blanches en dedans, garnies de quelques fibres. Ses tiges s'élèvent souvent à la hauteur

d'un homme; elles sont rondes, creuses, nouées, rameuses, rougeâtres en quelques endroits, assez grosses, revêtues de feuilles alternes, grandes, pointues, crenelées sur leurs bords en dent de scie, vertes en dessus & blanchâtres en dessous, rangées en aîles, terminées par une foliole impaire, ayant ses autres folioles attachées deux à deux le long d'une côte creuse & rameuse, qui embrasse la tige par une espèce de membrane dure & nerveuse; il naît aux sommets des tiges & des rameaux, des ombelles de fleurs rosacées, composées chacune de cinq pétales lancéolés, un peu recourbés, d'un jaune pâle & qui tombent bientôt : l'enveloppe universelle des fleurs est petite, divisée en trois ou en cinq folioles, la partielle en huit; l'ombelle générale est obronde, composée de plusieurs rayons, la partielle exactement sphérique; lorsque la fleur est passée, il lui succède un fruit obrond, anguleux, divisé en deux semences ovales, planes d'un côté & entourées d'un rebord, convexes de l'autre, & marquées de trois lignes.

Cette plante a un goût âcre, & une odeur forte & aromatique; elle fleurit en mai & juin, & se nomme en termes de Botanique : *Angelica sativa.* Pin. *Imperatoria sativa.* Tourn. 317. *Angelica foliorum impari lobato.* Linn. *Spec. plant.* 360. L'Angélique croît naturellement dans les Alpes, les Pyrénées & les montagnes d'Auvergne : on en voit en Bourgogne auprès de Nantoux; on la cultive aussi dans les jardins de la France.

Outre cette espèce, on en trouve encore dans le royaume de quatre autres espèces. La premiere se nomme la grande Angélique sauvage : *Angelica sylvestris major.* Pin. 155, *Imperatoria pratensis major.* Tourn. 317. *Angelica foliolis æqualibus ovato lanceolatis serratis.* Hort. Cliff. 97. Cette espèce est commune en Auvergne, dans tous les endroits humides du Mont d'or, sur tout au bas de la cascade; on en trouve aussi dans l'Orléanois, notamment dans les fossés autour d'Aigrefin, proche S. Martin d'Abat : elle croît encore

aux environs de Montpellier, aux lieux nommés l'Efpe-rou & Banchu, de même que dans quelques endroits humides de la Lorraine & de l'Alface.

La feconde efpèce eft la petite Angelique fauvage, l'herbe à Gérard, le pied de chèvre. *Angelica fylveftris minor five erratica.* Tourn. 313. *Ægopodium foliis caulinis fummis ternatis.* Linn. *Sp. plant.* 379. On trouve cette efpèce aux environs de Paris ; on en voit auffi dans l'Alface & la Lorraine, principalement dans les lieux humides des Vôges ; elle eft encore commune dans la partie feptentrionale de la Provence & dans les environs de Montpellier ; elle croît pareillement auprès d'Eftampes, dans les jardins des fauxbourgs S. Pierre & S. Martin, & fur-tout dans le parc de Longuetoife, de même qu'à Amber dans l'Orléanois.

La troifième efpèce eft l'Angélique des prés à feuilles de perfil. *Angelica pratenfis apii folio.* Tourn. 313. *Peucedanum foliis pinnatifidis, laciniis oppofitis, involucro univerfali diphyllo.* Linn. *Spec. plant.* 354. Cette plante fe plaît dans les lieux humides ; on en voit dans les prés des environs de Paris, de Narbonne, de Nancy, dans ceux de la Provence, de l'Auvergne & de l'Alface, de même qu'auprès d'Eftampes, dans les vignes d'Ormoy proche Villeroy.

La quatrième & dernière efpèce eft une autre Angélique des prés auffi à feuilles de perfil, vulgairement nommée carotte d'Alface. *Angelica pratenfis apii folio altera.* Tourn. 313. *Peucedanum foliolis pinnatifidis, lacinulis trifidis, obtufiufculis.* Linn. *Spec. plant.* 354. Cette efpèce croît à Hélincourt aux environs de Paris & dans l'Alface, où elle eft très-commune, notamment dans les prés de Michelfeldt.

L'Angélique des jardins, dont il eft principalement queftion dans cet article, & qui vient naturellement dans les montagnes d'Auvergne, ainfi que nous l'avons dit, exige une culture dans nos jardins : elle aime les endroits humides, & ne réuffit jamais mieux que fur les

bords d'un fossé ou d'un étang, où on peut la transplanter, lorsqu'elle est parvenue à six pouces de hauteur; on espace chaque plant à deux pieds l'un de l'autre, à cause de l'étendue des feuilles de la plante. Dès que la graine de l'Angélique est mûre, elle demande d'être semée aussitôt; elle ne leveroit pas si on ne la semoit qu'au printemps; elle ne vient même jamais mieux que lorsqu'elle tombe d'elle-même.

A mesure que la graine mûrit, le pied de la plante périt & se sèche; aussi quand on veut conserver les mêmes pieds pendant plusieurs années, on coupe dès le mois de mai l'extrémité des tiges, cela empêche la plante de grener, & par ce moyen on la rajeunit.

Les Naturalistes ont observé sur les fleurs de l'Angélique, de même que sur la plupart des plantes ombellifères, deux sortes d'insectes; l'un qui est du genre des scarabées, & qu'on nomme drap mortuaire. *Scarabæus nigro cærulescens, maculis albis sparsis, ordine macularum abdominalium longitudinali.* Geoffroi. 79. Cet insecte a la même forme que celle du hanneton; il est en-dessus & en-dessous d'une couleur noire, un peu bleuâtre, & varié de marques & de raies blanches. Il a sur son corcelet des points blancs disposés en deux bandes longitudinales de trois points chacune, outre quelques autres plus petits; il a aussi sous le ventre une raie longitudinale, formée pareillement de points blancs, & placés chacun au milieu d'un des anneaux de cette partie.

Le second insecte qui se nourrit sur les fleurs d'Angélique est un dermeste, surnommé dermeste à étuis transparens: *Dermestes elytris corneis pellucidis, thorace obscuriore.* Geoff. 108. Les étuis de ce dermeste sont luisans, transparens, d'une couleur de corne blonde; ses antennes sont de la même couleur, ainsi que ses pattes; son corcelet, qui est large, est de couleur un peu plus foncée, & ses yeux sont presque noirs; tout son corps est arrondi.

L'Angélique, ainsi nommée à cause des grandes vertus que les Anciens lui attribuoient, passe pour être stomachique, cordiale, sudorifique, carminative, vulnéraire, apéritive, emmenagogue, antivermineuse & alexipharmaque; on se sert en médecine de sa racine, de sa tige, de ses feuilles & de sa semence; on fait de la racine fraîche un extrait, de la racine séche une poudre; de l'herbe en général de l'eau distillée, & avec les semences on compose une eau spiritueuse, une huile, un baume. La décoction de la racine séche se donne à la dose d'une once en substance, & en poudre à la dose de dix grains dans un demi verre de vin ou autre liqueur appropriée : quand on prescrit cette poudre aux animaux, c'est pour l'ordinaire à la dose de deux onces.

Quoique toutes les parties de l'Angélique soient d'usage en médecine, la racine est cependant celle qu'on préfére; il faut prendre garde qu'elle ne soit ni cariée, ni vermoulue, accidents auxquels elle est sujette, lorsqu'on la garde longtemps; elle est très-vantée contre la peste; on la fait macérer dans du vinaigre & on l'approche seulement des narines, ou on la tient sous la langue & on la mâche, ou on boit à jeun le vinaigre dans lequel elle a macerée; c'est un excellent préservatif contre cette maladie : on pulvérise aussi cette racine, & on la jette sur les habits pour la même fin. M. Chomel dit que la décoction de la racine de cette plante prise par verrées lui a souvent réussi dans les fièvres pourprées; c'est un excellent sudorifique dans ces cas & un très-bon cordial. On emploie aussi cette décoction pour exciter les règles & calmer les coliques convulsives; elle procure quelquefois du soulagement aux asthmatiques; toutes les fois qu'il s'agira d'exciter légérement le ton & les oscillations des vaisseaux & de ranimer les forces de la digestion, on peut prescrire la racine de cette plante; c'est un aromatique qui tient le premier rang parmi les médicamens qu'on emploie dans les compo-

fitions alexipharmaques, telles que la thériaque, l'orviétan, &c. Cette même racine mâchée pour le fcorbut, empêche les progrès de la putréfaction des gencives, & corrige la mauvaife odeur de la bouche; elle convient très-bien dans ces cas; on fubftitue quelquefois dans les boutiques à la racine d'Angélique des jardins, celle de la fauvage; plufieurs praticiens recommandent même cette dernière comme un excellent remède contre l'épilepfie, à la dofe d'un gros en poudre dans un verre de vin blanc, le matin à jeun. L'Angélique fauvage eft encore réfolutive; une poignée de fes feuilles broyée & appliquée fur les loupes, en la renouvellant deux fois par jour, les diffipe peu à peu: on recommande l'eau diftillée d'Angélique contre les piquûres des animaux venimeux, fur-tout fi on y applique les feuilles pilées, avec autant de celles de rhue & du miel.

Les bonnes qualités de l'Angélique l'ont fait placer parmi les alimens; les confifeurs emploient fes tiges pour confire; lorfqu'elles font encore tendres, dans le mois de mai & avant qu'elles foient montées en graine, ils les coupent d'une longueur convenable; ils les blanchiffent en les faifant bouillir dans de l'eau, jufqu'à ce qu'elles s'écrafent entre les doigts; ils les mettent enfuite, après avoir laiffé écouler l'eau, dans une baffine avec du fucre clarifié, ils leur font prendre dix ou douze bouillons en les écumant; après quoi ils les tirent du firop & les mettent dans les vafes qui leur font deftinés; ces tiges ainfi confites, outre qu'elles font agréables au goût par leur faveur aromatique, font auffi très-bonnes pour fortifier l'eftomac & aider la digeftion; auffi fontelles admifes dans les defferts: Niort en Poitou eft renommé pour confire cette plante.

Si on vante fi fort & avec raifon les tiges d'Angélique confites, la liqueur qu'on fait avec fes racines n'eft pas moins utile: pour faire cette liqueur, on prend neuf onces de racines d'Angélique, on la concaffe groffièrement

groffièrement dans un mortier, on la met en infufion dans neuf pintes d'eau-de vie, on y ajoute deux onces de genièvre & deux onces de canelle; on laiffe le tout infufer pendant huit ou quinze jours, on la diftille enfuite au bain-marie, au filet médiocre, fans cohobation; fi cette eau-de-vie eft de bonne qualité, vous en retirerez cinq pintes d'efprit aromatique, que vous mêlerez avec autant de firop, c'eft-à-dire avec cinq pintes d'eau de fontaine ou de rivière, dans lefquelles vous aurez fait fondre auparavant cinq livres de fucre; vous donnerez enfuite à la liqueur telle couleur que vous jugerez à propos, le mêlange ne la troublera pas; ainfi vous pourrez la filtrer felon l'art fans l'avoir clarifiée; plus cette liqueur fera vieille, meilleure elle fera; elle acquiert même une odeur mufquée très-gracieufe.

Dans l'économie champêtre on prépare encore avec l'Angélique un excellent ratafia : pour le faire, prenez des côtes d'Angélique, dans la faifon où elle eft dans fa plus grande force, c'eft-à-dire, quand la tige eft dans toute fa hauteur; il ne faut point cependant attendre que fa fleur foit épanouie : rejettez les feuilles comme inutiles; coupez les côtes par quartier; écrafez-les groffièrement dans un mortier de marbre; rempliffez-en une cruche jufqu'à moitié; verfez par-deffus de l'eau-de-vie, jufqu'à ce que la cruche foit pleine; bouchez-la enfuite exactement, & placez-la au foleil pendant un mois; verfez alors cette infufion dans une autre cruche; laiffez-la bien égoutter pour ne rien perdre; ajoutez fix onces de fucre rapé fur chaque pinte de liqueur, un peu de canelle & de macis; le tout avec difcrétion, pour ne pas empêcher l'Angélique de dominer; remettez la liqueur au foleil pendant un mois, après quoi filtrez par la chauffe.



ANIS.

L'ANIS eſt une plante dont la racine eſt blanche & menue, la feuille extrêmement fine & découpée, d'un verd gai; ſa tige eſt branchue, cannelée & creuſe; elle s'élève à quatre ou cinq pieds; ſes fleurs ſont blanches & petites, diſpoſées en roſe, & ramaſſées en grand nombre à l'extrémité de ſes rameaux, en forme de paraſol; elles ſont compoſées de cinq pétales échancrés; le calice où ils tiennent ſe change en un fruit oblong, formé de deux ſemences menues, convexes & cannelées; d'un verd griſâtre, d'une odeur & d'une ſaveur douce & agréable. Cette plante ſe nomme *Apium aniſum dictum, ſemine ſuave-olente majori.* Tourn. *Pimpinella aniſum.* Linn. Elle eſt annuelle, nous vient originairement d'Egypte, ſe cultive dans les jardins du royaume, mais particulièrement en Touraine.

On ſème ſa graine fort clair au printemps, ſoit en planches, ſoit en bordures; elle profite mieux en bordures; on la mouille pour la faire lever, & on l'éclaircit quand le plan eſt aſſez fort; on a ſoin de même de ſarcler le plan au beſoin, & de l'arroſer un peu dans les ſéchereſſes; il lui faut une terre meuble & légère. Chaque pied forme ſa tige dans le mois de juin, & la graine ſe trouve mûre au mois d'août; on la coupe alors à fleur de terre, & on la laiſſe encore quelques jours au ſoleil avant de battre la graine, mais paſſé cette ſeconde récolte il faut la détruire & en ſemer d'autre; la graine ſe conſerve bonne à ſemer pendant trois ans; mais pour les autres uſages, elle ſert beaucoup plus longtemps; c'eſt la ſeule partie de la plante qu'on emploie.

Elle tient le premier rang parmi les quatre grandes ſemences chaudes, & eſt ſurnommée carminative, par rapport à ſa vertu pour diſſiper les vents; elle eſt ſtomachique, & convient par conſéquent aux eſtomacs

froids & humides ; prise après le repas, elle aide à la digestion : on préfère celle qui est en dragée : la meilleure se fait à Verdun. L'Anis s'emploie aussi utilement contre la colique, le hoquet, le mal de tête, les diarrhées, la difficulté de respirer & autres maladies de cette espèce ; on la fait entrer dans les purgatifs à la dose d'un gros, infusée avec deux onces de sené ou autres drogues purgatives ; elle prévient les tranchées ; elle est par elle-même purgative pour les enfans ; on la leur donne à la dose d'un scrupule, pulvérisée & délayée dans un peu de boulie ; on la prescrit aussi dans les lavemens pour appaiser la colique, arrêter les cours de ventre & dissiper les vents ; on en fait bouillit deux ou trois gros avec les autres herbes. On en tire une huile qu'on trouve chez tous les apothicaires ; elle est très-vantée contre la colique venteuse, & pour faciliter l'expectoration aux asthmatiques ; la dose est de huit à dix gouttes dans un verre de quelques liqueurs appropriées : on emploie aussi cette graine dans plusieurs ratafias & liqueurs, dont nous donnerons la composition, & dans certaines pâtisseries. On en met dans le pain aux environs de Rome & en Allemagne ; c'est l'usage dans ces pays de servir dans les cabarets de l'Anis sur une assiette pout le manger avec le pain. On a donné à cette graine le surnom de l'*ame du poumon* & du *soulagement des intestins*.

Pour faire la liqueur d'Anis, pilez en poudre fine une demi-livre de cette graine, que vous prendrez nouvelle ; infusez-la pendant quinze jours dans neuf pintes d'eau-de-vie ; distillez au bain-marie & au filet médiocre ; le produit est de quatre à cinq pintes d'esprit ; mêlez le avec quatre pintes & demie d'eau dans laquelle vous aurez fait fondre quatre livres & demie de sucre ; en mêlant l'esprit, la liqueur devient laiteuse, à proportion de la quantité de sel essentiel & d'huile dont elle se trouve chargée ; pour la rendre claire, filtrez-la avec toutes les précautions nécessaires.

F 2

Le ratafia d'Anis se prépare ainsi : concassez une demi-livre d'Anis verd, un quarteron de coriandre, une demi-once de canelle, & un gros de macis; mettez le tout en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie, pendant un mois; avant de boucher la cruche, vous y ajouterez six onces de sucre par chaque pinte d'eau-de-vie; vous casserez le sucre par morceaux, gros à-peu-près comme le poing; vous tremperez chaque morceau dans de l'eau commune en le retirant tout de suite, & vous le jetterez bien imbibé dans la cruche à infusion; après le mois prescrit, passez le ratafia par la chausse.

ANTHORE.

L'ANTHORE ou Maclou, est une plante dont la racine est tubéreuse, en faisceau, composée de deux ou trois tubercules, bruns en dehors, blancs en dedans, d'où sort une tige haute d'environ un pied, ferme, anguleuse, un peu velue, sur laquelle naissent alternativement des feuilles qui imitent celles du napel, mais découpées plus finement & d'un noir plus foncé; les feuilles sont pétiolées, simples, digitées, découpées & blanchâtres en dessous; ses fleurs sont disposées en grappe au sommet de la tige; elles sont anomales, à cinq pétales pourpres, inégaux; le supérieur tubulé en forme de casque renversé; les deux latéraux larges, obronds, opposés; les deux inférieurs alongés, regardant en arrière aussi; deux nectars renfermés dans le pétale supérieur, fistulés, portés sur deux péduncules longs, en forme d'alêne. On remarque dans cette fleur beaucoup d'étamines & cinq pistils. Chaque pistil se change en un fruit à cinq capsules ovales & en forme d'alêne, rassemblées en manière de tête, univalves, ressemblant à des cornes, renfermant des semences anguleuses, ridées & noirâtres.

Cette plante se nomme *Aconitum salutiferum seu Anthora*. Barr. ic. Bauh. Pin. 184. *Aconitum floribus pentaginis, foliorum laciniis linearibus*. Linn. *Sp. plant.* 751.

L'Anthore croît dans les Alpes & les montagnes du Dauphiné, principalement auprès de la grande Chartreuse, sur le penchant de la montagne de Grandson, de même que sur le mont Pila. On ne fait usage en médecine que de la racine de cette plante; quelques Auteurs l'ont regardée comme un remède très-efficace contre les morsures des vipères & autres animaux venimeux, sur-tout contre les mauvais effets de l'aconit ou napel dont nous avons parlé à son article. Plusieurs praticiens la recommandent aussi dans les fièvres malignes, le pourpre & la peste même.

Les habitans du Dauphiné se servent de cette racine pour faire mourir les vers & appaiser les tranchées des intestins. Clusius assure que son usage est suspect, & conseille de ne pas s'en servir. J. Bauhin la regarde comme un grand purgatif, qui demande beaucoup de prudence dans celui qui la conseille. Gesner dit avoir bû de l'hydromel, dans lequel on avoit délayé de la poudre de cette racine, sans avoir remarqué en lui aucun accident fâcheux. M. Geoffroy, dans sa matière médicale, conteste à cette plante sa vertu purgative, pour ne l'avoir jamais observée, quoiqu'il l'ait souvent prescrite dans les fièvres malignes & contre les vers; il a toujours remarqué dans cette plante les plus heureux effets, lorsqu'il l'ordonnoit dans les fièvres malignes provenant de matières visqueuses contenues dans l'estomac & les intestins, & de matières vermineuses; il la prescrivoit depuis un scrupule jusqu'à un gros sous la forme de bol, deux ou trois fois par jour, dans les fièvres malignes: on peut aussi la prendre délayée dans du vin. L'auteur des démonstrations botaniques à l'usage de l'art vétérinaire, prescrit cette poudre aux animaux à la dose d'une once.

ARBOUSIER.

L'ARBOUSIER est un arbrisseau dont les feuilles approchent de celles du laurier; elles sont assez profondément dentelées sur leurs bords, placées alternativement sur les branches, & ne tombent point en hiver. La fleur de l'Arbousier a peu d'éclat; elle est formée par un seul pétale, qui a la figure d'un grelot, & qui porte intérieurement dix étamines; il est découpé par les bords en cinq parties; le calice est fort petit & est aussi découpé en cinq; il porte dans son centre un pistil formé par un stile & un embryon, qui devient une baie ronde & succulente; cette baie est intérieurement divisée en cinq loges, remplies de semences assez fines & dures.

On nomme cet arbrisseau *Arbutus folio serrato*. Pin. *Arbutus caule erecto, foliis glabris serratis baccis polyspermis*. Hort. *Monsp.* Il croît naturellement en Provence & en Languedoc; il est aussi très-commun par toutes les landes du Roussillon; on en voit un bois de plus d'une lieue d'étendue en allant de Perpignan à Tuchen. Les chèvres aiment beaucoup les jeunes pousses de cet arbre. Les Provençaux le multiplient en éclatant une branche de dessus une vieille souche, & ils assurent que pour peu qu'il reste de la souche, les arbrisseaux reprennent sûrement. Comme les environs de Paris sont plus froids que la Provence, si l'on veut avoir cet arbrisseau en pleine terre, il faut couvrir pendant l'hiver le pied avec de la litière.

On attribue une vertu astringente à son fruit & à son écorce; son fruit est indigeste: les oiseaux en sont fort friands.

ARGENTINE.

L'ARGENTINE, la potentille, le bec d'oie eſt une plante dont la racine eſt noirâtre, tantôt ſimple, tantôt fibreuſe & aſtringente; ſes feuilles ſont conjuguées, ſemblables à celles de l'aigremoine, compoſées de pluſieurs grands lobes obtus & dentelés profondément vers les bords, entremêlés d'autres lobes plus petits; ſes feuilles ſont vertes par-deſſus, & d'une couleur argentine par-deſſous. Ses fleurs naiſſent, ſeule à ſeule, de l'aiſſelle des feuilles qui embraſſent les petites tiges par leurs appendices; elles ſont portées ſur de longs pédoncules velus, compoſées de cinq pétales jaunes. Leur calice eſt d'une ſeule piéce, diviſé en cinq parties pointues, entre leſquelles il y en a cinq autres plus petites; elles renferment pluſieurs étamines garnies de leurs ſommets de même couleur. Le piſtil ſe change en une tête ſphérique de trois lignes de diamètre, couverte de pluſieurs petites graines arrondies, jaunâtres, ſemblables à celles du pavot. Cette plante ſe nomme *Pentaphilloides argenteum alatum, ſeu potentilla.* Tourn. *Potentilla anſerina.* Linn. Elle vient par toute la France en abondance dans les lieux humides, le long des chemins, ſur le bord des rivières; elle trace comme le fraiſier par ſes jets: ſa racine, ſes feuilles, ſa graine ſont d'uſage.

Les Anglois mangent ſa racine en hiver en guiſe de panais; J. Ray a obſervé que les porcs mangent avec avidité ces racines.

Le ſuc de toute la plante ſe donne avec ſuccès depuis quatre onces juſqu'à ſix dans les fièvres intermittentes; on preſcrit cette plante pour la même fin, à la doſe d'une poignée, dans un bouillon de veau, à prendre deux fois par jour; le ſel d'Argentine produit auſſi le même effet:

on recommande auſſi cette plante intérieurement dans les tiſanes & les bouillons pour les cours de ventre, le flux de ſang & les hémorrhagies; ſi on ajoute à chaque bouillon quelques écreviſſes de rivière, c'eſt un excellent remède pour les fleurs blanches; on conſeille auſſi l'Argentine pour la jauniſſe, le ſcorbut & l'hydropiſie.

La graine concaſſée & priſe à la doſe d'un demi-gros dans quatre onces de ſon eau diſtillée, modère & arrête quelquefois les pertes de ſang; elle convient auſſi pour les injections qu'on fait dans le vagin, & pour les ulcères fiſtuleux.

L'Argentine adoucit l'inflammation des reins & de la veſſie; elle tempère l'ardeur de l'urine; on emploie avec ſuccès ſa graine dans la rétention d'urine : pour s'en ſervir, on fait infuſer à froid une once de cette graine broyée, dans une pinte de bon vin blanc; on remue de temps en temps la bouteille; en vingt-quatre heures l'eſprit de cette graine eſt ſuffiſamment incorporé au vin, & l'on peut commencer à en faire uſage; cependant il eſt bon d'y laiſſer toujours la graine : on en boit tous les jours le matin à ſon lever un verre à jeun, ayant ſoin de bien remuer la bouteille. L'auteur de la gazette ſalutaire aſſure, d'après ceux qui lui ont communiqué ce remède, qu'il eſt un vrai ſpécifique dans cette maladie.

L'eau diſtillée de cette plante eſt employée par les dames pour nettoyer le viſage, pour le hâle & pour les rougeurs; cette eau eſt encore très-bonne pour la chaſſie & les ulcères des yeux.

Nous obſerverons encore ici que la décoction de l'Argentine dans laquelle on a mis un peu d'alun, eſt un bon gargariſme pour rétablir la luette; ſi on cuit cette plante dans du vinaigre, elle eſt bonne pour raffermir les dents en reſſerrant les gencives.

On preſcrit aux animaux ſon ſuc à la doſe d'une demi-livre, & ſa ſemence en poudre à celle de deux gros.

ARISTOLOCHE.

L'ARISTOLOCHE est ainsi nommée à cause de ses vertus emmenagogues ; on en distingue en France de quatre espèces : la première s'appelle l'Aristoloche ronde, *Aristolochia rotunda flore ex albo purpurescente.* Pin. 307. *Aristolochia foliis cordatis subsessilibus obtusis, caule infirmo, floribus solitariis.* Linn. *Sp. plant.* 1364. Cette plante pousse dès sa racine plusieurs tiges sarmenteuses, hautes d'une coudée, sur lesquelles naissent alternativement des feuilles veinées, arrondies à oreillons, d'un verd foncé, qui semblent embrasser la tige. Les fleurs sortent des aisselles de ces feuilles ; elles sont monopétales, irrégulières, globuleuses à leur base, tubulées, ayant leur tube hexagone, alongé, cylindrique, terminé en forme de langue arrondie à son extrémité ; la partie qui soutient la fleur se change en une capsule membraneuse, ovale, cylindrique, à six angles, divisée en six loges ; sa racine est tubéreuse, accompagnée de radicules fibreuses, rampantes, stolonifères. Elle croît naturellement à la Colombière, Selle-neuve, Lattes dans le Languedoc, & dans la Provence.

La seconde espèce est l'Aristoloche longue : *Aristolochia longa vera.* Bauh. Pin. 307. *Aristolochia foliis cordatis petiolatis integerrimis obtusiusculis, caule infirmo, floribus solitariis.* Linn. *Sp. plant.* 1364. Les tiges de cette espèce sont quadrangulaires, de la hauteur d'une coudée, partagées en plusieurs rameaux couchés sur terre. Ses feuilles sont plus petites que celles de l'Aristoloche ronde, mais plus fermes, d'une couleur plus claire, & soutenues sur une queue plus longue : la fleur est aussi d'une seule feuille en tuyau, coupée en forme de languette, d'un verd blanchâtre, mais dont l'extrémité est d'une couleur herbacée, couverte inté-

rieurement de poils, comme dans les fleurs des autres espèces d'Aristoloche; son fruit, qui a la figure d'une poire, s'ouvre lorsqu'il est mûr, & montre des graines larges, rousses & brunes. Ses fortes racines sont ordinairement émoussées à leur extrémité, & presque de la même grosseur dans toute leur longueur; cependant elles deviennent quelquefois branchues; les jeunes sont grêles & ont plusieurs fibres: cette plante croît aussi dans la Provence & le Languedoc.

La troisième espèce est l'Aristoloche clématite: *Aristolochia clematitis recta*. Pin. 307 *Aristolochia foliis cordatis, caule erecto, floribus axillaribus confertis.* Hort. *Upſ.* 279. Ses tiges s'élèvent à la hauteur d'environ un pied & demi; elles sont rondes, cannelées, accompagnées de feuilles alternes, veinées, arrondies à oreillons, d'un verd pâle; il sort de leurs aisselles des fleurs jaunes pâles, formées de même que celles des précédentes, d'un seul pétale en tuyau, coupées en forme de languettes. Lorsque la fleur est passée, il lui succède un fruit membranacé en forme de petites pommes, divisé en six loges, qui renferment des semences applaties & posées les unes sur les autres. Sa racine est assez menue, fibreuse, traçant de tous côtés, brune à l'extérieur, & jaunâtre en dedans, d'une odeur forte & d'une saveur amère. Cette plante croît dans l'Orléanois, la Provence, le Languedoc, la Lorraine, l'Alsace & l'Auvergne.

La quatrième espèce est la petite Aristoloche. *Aristolochia tenuis vel pistolochia officin. Aristolochia pistolochia dicta.* Pin. 307. *Aristolochia foliis cordatis crenulatis subtus reticulatis petiolatis, floribus solitariis.* Linn. *Sp. plant.* 1364. Cette espèce a de petites tiges de la hauteur de neuf pouces, rarement plus hautes, menues, à plusieurs angles, cannelées, branchues. Ses feuilles sont semblables à celles de l'Aristoloche longue, mais plus petites, plus ridées, & un peu ondées sur leur bord: les fleurs ont la même forme

que celles de l'Ariſtoloche ronde ; elles ſont cependant plus petites, & quelquefois de couleur noire, & ſouvent d'un jaune herbacé ; les fruits ſont ſemblables à ceux de l'Ariſtoloche ronde, mais plus petits ; dans leur maturité ils s'ouvrent vers la partie à laquelle ils ſont attachés à leurs pédicules ; les graines ſont auſſi ſemblables à celles de cette même eſpèce.

On emploie ordinairement les racines des deux premières eſpèces, & on ſubſtitue la troiſième à l'Ariſtoloche longue ; on preſcrit les racines des deux premières en poudre, depuis un demi-gros juſqu'à deux, ou en infuſion juſqu'à une demi-once. Elles provoquent les règles & les lochies ; elles conviennent dans les obſtructions des viſcères ; elles ſont diurétiques & propres à faciliter le crachement dans l'aſthme ; on les emploie avec ſuccès dans les décoctions vulnéraires & déterſives. M. Chomel dit en avoir vu de fort bons effets en lavement, dans le cas d'hémorrhoïdes internes, qui après leur ſuppuration étoient ſur le point de produire des fiſtules. La décoction d'une demi-once d'Ariſtoloche ronde avec une poignée de ſommités d'abſynthe, priſe tous les matins pendant huit jours, a guéri des perſonnes qui rendoient le pus par le fondement ; Hoffman, après Galien, donne la préférence à l'Ariſtoloche longue pour déterger les ulcères, pour ſécher la galle, remède très familier chez les Allemands. Simon Pauli faiſoit baſſiner les ulcères des jambes, & toujours avec ſuccès, avec la décoction de la poudre de cette plante & celle de véronique. Lobel aſſure que la longue, jointe avec celle de la quatrième eſpèce, eſt préférable à la ronde, pour chaſſer l'enfant mort de la matrice ; ce qu'il a expérimenté, l'ayant même appliqué en forme de peſſaire dans la vulve.

L'Ariſtoloche clématite eſt apéritive, ſudorifique, déterſive & vulnéraire ; on l'emploie rarement dans les potions à cauſe de ſa trop grande amertume : elle s'ordonne en poudre depuis un ſcrupule juſqu'à un gros,

& en extrait depuis un demi-gros jusqu'à quatre scrupules. Elle convient dans la passion histérique, le chlorosis, l'asthme & les fiévres intermittentes : on emploie souvent la racine de cette plante dans les lotions & teintures vulnéraires. Les feuilles en décoction, appliquées sur les ulcères, ont une grande vertu vulnéraire & déterfive ; sa poudre mêlée avec l'eau-de-vie, nettoie parfaitement & consolide les anciens ulcères: cette même poudre parsemée sur les ulcères, en fait mourir les vers & garantit du sphacèle ; la décoction fait le même effet ; les maréchaux s'en servent pour guérir les plaies des chevaux. Rien n'est meilleur pour les maladies de la peau que la poudre d'Aristoloche mêlée avec le miel & le vinaigre; elle fait partie d'une eau vulnéraire très-vantée à Metz pour guérir toute sorte de blessures ; elle est connue dans cette ville sous le nom d'eau vulnéraire de Buchoz, qui en est l'inventeur, & pere de l'auteur.

Le Journal œconomique, dans une critique assez mal fondée de notre traité historique des plantes de Lorraine, dit que la racine d'Aristoloche donnée au-delà d'un gros, fait vomir ; & que si l'on en fait un trop long usage, elle amène la langueur de l'estomac, & insensiblement celle de tout le corps ; on n'a encore aucune preuve de ce prétendu phénomène. M. Rosier, dans ses démonstrations botaniques, dit que la dose de l'extrait & de la poudre de la racine d'Aristoloche ronde pour les chevaux est d'une once, & celle de la poudre de l'Aristoloche clématite d'une demi-once.

ARMOISE.

L'ARMOISE, l'herbe de S. Jean, est une plante dont les tiges s'élèvent à la hauteur d'environ quatre pieds, rondes, peu velues, rougeâtres, moëlleuses, grosses

comme un tuyau de plume à écrire, se divisant en plusieurs rameaux, accompagnés de feuilles découpées profondément comme celles de l'absynthe, de couleur verte brune en dessus, blanchâtres & cotoneuses en dessous. Les sommités de cette plante sont garnies de fleurs disposées en épis; chacune d'elles est composée d'un calice verd, oval, gros comme un grain de bled, contenant en son milieu plusieurs petits fleurons, ou tuyaux rougeâtres, auxquels succèdent des semences oblongues, fort menues. Sa racine est dure, rampante, ligneuse, de couleur grise en dehors, blanchâtre en dedans, garnie de fibres. Toutes les parties de cette plante ont une odeur aromatique. Sa fleur paroît au commencement du mois d'août & se dessèche aussi tôt.

Les Botanistes la nomment *Artemisia vulgaris*. J. B. 3. p. 1. 184. Pin. 137. *Artemisia foliis pinnatifidis planis laciniatis, floribus erectis*. Hort. Cliff. 404.

Le nom de cette plante tire son étymologie d'Artemise, épouse de Mausolus, roi de Carie, qui l'a mise en usage la première. Les paysans s'en font communément des ceintures le jour de la S. Jean, d'où ils lui ont donné le surnom d'herbe à S. Jean. Elle croît sans aucune culture le long des haies, des buissons, en terre grasse & humide; on en voit sur-tout aux environs d'Estampes dans les haies l'Abbé, dans les vignes Sainvilliers, dans l'enclos du Rousset: on en trouve aussi dans les îles qui sont au-dessus & au-dessous du pont d'Orléans; aux environs de Montpellier, à Selle-neuve & à la Mousson dans la Provence, en Alsace, dans le parc de petit Bourg, généralité de Paris, dans la Lorraine, la Bourgogne, la Franche-Comté & par toute la France. Les Languedociens l'appellent l'*artemisa*, *l'arcemisa*.

On trouve quelquefois de vieilles racines d'Armoise mortes & desséchées, devenues noires par la pourriture, & semblables au charbon; on en trouve pareillement sous l'absynthe & le plantain; ces racines conservent les mêmes propriétés qu'elles avoient auparavant.

Cette plante eſt emmenagogue & anti-hiſtérique ; elle paroît avoir de bons effets ſans avoir trop d'énergie ; on s'en ſert auſſi quelquefois à l'extérieur en fomentation légèrement déterſive. On en tire une eau diſtillée, qui eſt preſqu'inodore, & par conſéquent peu utile ; un ſirop, des eſſences, un extrait & un ſel fixe. Dans la paſſion hiſtérique, on ordonne ſes feuilles & ſes fleurs en guiſe de thé, ou on les emploie dans des bouillons & de la riſane. On s'en ſert auſſi dans les demi-bains & les lave-pieds, en les mêlant avec autant de mercurielle. On les applique dans des ſachets, ſur le nombril des femmes qui ſe plaignent de ſuffocation de matrice. Parkinſon donne intérieurement dans la ſciatique, pour un excellent remède, la poudre d'Armoiſe dans du vin à la doſe de trois gros. Le même auteur aſſure que la même plante, lorſqu'elle eſt fraîche, ou ſon ſuc mêlé dans une liqueur convenable, convient à ceux qui ont pris l'*opium* à trop forte doſe.

Pline avec les anciens, prétend que les bains d'Armoiſe délaſſent les voyageurs. Simon Pauli preſcrivoit avec ſuccès les bains faits avec l'Armoiſe, la ſauge, l'aigremoine, la camomille & la farine de froment aux malades qui avoient les nerfs attaqués, à ceux qui étoient ſujets aux ſpaſmes, & qui ſe plaignoient de douleur & de laſſitude après des maladies chroniques, & quelquefois même après des maladies malignes & aigües ; ce qui prouve la grande vertu atténuante, réſolutive & répercuſſive qu'a l'Armoiſe à raiſon de ſes parties ſubtiles, comme l'obſerve C. Hoffman.

Le journal œconomique dit qu'on fait avec les feuilles d'Armoiſe un cataplaſme pour la brûlure, & qu'avec ſon duvet les Chinois préparent le moxa. Un médecin reſpectable aſſure qu'il a preſcrit pluſieurs fois, avec un heureux ſuccès, un bain uniquement compoſé de la décoction d'Armoiſe, à des malades attaqués des nerfs, ſujets à des mouvemens convulſifs, & à des ſpaſmes produits par les vents, ſans y avoir mêlé, ainſi que nous

venons de le dire, l'Armoise avec les autres plantes.

On rapporte aussi qu'une femme âgée, attaquée de grosses tumeurs œdémateuses aux genoux, fut guérie en y appliquant des linges qui avoient été exposés à la fumée de l'Armoise.

Fernel & plusieurs autres auteurs conseillent dans l'épilepsie les racines d'Armoise qu'on trouve en forme de charbon; la dose est d'un gros en poudre dans une liqueur appropriée.

Quand on prescrit cette plante aux animaux, c'est ordinairement en poudre, à la dose d'une demi-once, ou en infusion, à la dose de deux poignées dans une livre & demie d'eau. Les cuisiniers prétendent qu'on peut attendrir la chair des oies, en les farcissant de feuilles d'Armoise avant de les cuire.

ARRÊTE-BŒUF.

L'ARRÊTE-BŒUF, la Bugrande, la Bugrave, la Bugrane, l'Agouon, le Tenon, le Chaupoint, est une plante pérennelle, dont les racines sont brunes en dehors, blanches en dedans, dures, ligneuses, difficiles à arracher, s'étendant en terre à la longueur d'environ deux pieds. De ces racines sortent plusieurs tiges, hautes d'un pied, rondes, dures, ligneuses, velues, rougeâtres, difficiles à rompre, se divisant depuis le bas jusqu'en haut en beaucoup de rameaux armés d'épines fort piquantes, autour desquels naissent alternativement des feuilles, presque toujours composées de trois folioles attachées à une queue, laquelle est garnie, à son insertion sur la branche, de deux stipules ou petits appendices pointus. Sa fleur est légumineuse; son pavillon est si grand, qu'il recouvre presqu'entièrement les aîles & en grande partie la nacelle qui est d'une seule pièce. Son calice est un cornet un peu recourbé, dont

les bords sont découpés en cinq lanières étroites. On trouve dans l'intérieur de la fleur une gaine qui enveloppe le pistil : les bords de cette gaine sont découpés en dix filets qui forment autant d'étamines. Le pistil est formé d'un stile qui est terminé par un stigmate pointu, & d'un embryon oval qui devient une silique assez grosse, plus ou moins longue, dans laquelle il y a quelques semences en forme de rein.

Les Botanistes nomment cette plante *Anonis spinosa flore purpureo*. Tourn. 408. On en voit aux environs de Paris ; il s'y en trouve même une espèce qui est dénuée d'épines dans le parc de S. Maur ; on en voit aussi en Lorraine, dans la Provence, l'Alsace, le Lyonnois, la Champagne, la Franche-Comté & l'Orléanois ; c'est ordinairement le long des chemins aux bords des champs qu'on la trouve.

Il y en a encore en France plusieurs autres espèces : la première est l'Arrête bœuf jaune : *Anonis viscosa spinis carens lutea major*. Tourn. 409. On en trouve auprès de Commercy en Lorraine, de Verdun dans les trois Evêchés, d'Hay dans la Champagne, de même qu'entre les villages de Hisse & de la Veuve, même généralité, à Castelnau, Boutonnet & Selle-neuve dans le Languedoc, aux environs d'Aix en Provence, dans la Vallée de Briere les-Scellés auprès d'Estampes, & dans le parc de Vincennes près de Paris.

La seconde espèce est l'Arrête bœuf blanc : *Anonis spinosa flore albo*. Tourn. 428. On en trouve auprès de Nanci & de Nomeny en Lorraine, dans les prairies de Jouques & de Valabres en Provence, & aux environs de Paris.

La troisième espèce est l'Arrête-bœuf à petite fleur jaune : *Anonis flore luteo parvo*. H. R. P. On en trouve aux environs d'Estampes, en descendant la montagne du bois de Fremières qui est vis à vis de Ville-neuve-sur-Auvers ; aux environs de Montpellier, sur les collines du Mont Cigues en Provence, & aux environs de Paris.

La quatrième espèce est celle qu'on nomme : *Anonis spinosa, fruticosa, erecta, flore purpureo.* On en trouve aux environs de Paris & dans l'Alsace.

La cinquième espèce est l'*Anonis non spinosa flore luteo variegato.* Cette espèce est commune entre la grille du parc de Chaville & l'avenue qui va à la porte de ce parc, & sur la butte de Sève.

La sixième espèce est l'*Anonis montana præcox, purpurea frutescens.* Moris. On la trouve sur les montagnes du Dauphiné près d'Embrun, & sur celles de Provence.

La septième enfin est l'*Anonis pusilla villosa & viscosa purpurascente flore.* Tourn. 408. On la trouve à la source du Lés, au-delà de Montferrier dans le Languedoc.

L'Arrête-bœuf est apéritif & diurétique ; on se sert ordinairement en médecine pour cet usage de sa racine & de son écorce ; elle est mise au nombre des cinq petites racines apéritives, qui sont : le caprier, le chardon roland, le chiendent, la garance & l'Arrête-bœuf. Si on en croit Simon Pauli, la racine d'Arrête-bœuf est un excellent remède pour le calcul des reins & de la vessie ; Matthiole la vante beaucoup, de même qu'Etmuller, pour guérir les sarcocelles : mais *Alexandre Pzisterus & Olaus Borrichius* révoquent en doute cette prétendue vertu ; ils prétendent que Matthiole & Etmuller se sont trompés, qu'ils ont confondu les hydrocèles avec les sarcocelles ; car, disent-ils, la racine de cette plante étant très-diurétique, est propre pour évacuer les eaux cachées dans les plis des testicules.

Etmuller recommande très-fort l'essence d'Arrête-bœuf dans les maladies qui reconnoissent pour cause le calcul : pour faire cette essence, on prend la plante entière fraîche, avec les racines & les fleurs ; on la coupe fort mince ; on verse dessus de l'esprit de vin, à la hauteur de quatre travers de doigt ; on laisse digérer le tout pendant huit jours & huit nuits dans un lieu chaud,

on distille ensuite suivant les règles de l'art; on infuse dans la liqueur distillée, de la plante fraîche, avec la racine & les fleurs; on y ajoute du sel calciné de la même plante; on laisse ensuite digérer le tout pendant huit jours & huit nuits; on en exprime fortement la colature: on conserve la liqueur exprimée, pendant quelques jours, après quoi on sépare la liqueur limpide & on la garde pour l'usage: la dose est depuis une demi-once jusqu'à deux onces.

C'est à tort que quelques praticiens conseillent l'eau distillée de cette plante, soit dans les rétentions d'urine, soit dans les hernies; cette plante perd beaucoup de ses vertus par la distillation. On prescrit plutôt sa racine en décoction, soit dans les tisanes, soit dans les bouillons & apozèmes; elle est plus efficace ainsi préparée; elle est recommandée comme très-bonne contre la jaunisse, la suppression des mois, le calcul & les hémorrhoïdes enflammées. Quelques praticiens font infuser deux gros de l'écorce de cette racine dans un verre de vin blanc, & le font boire dans la colique néphrétique, lorsqu'on est obligé d'employer les diurétiques, après avoir cependant préparé le malade par le bain.

Du temps de Dioscoride on confisoit dans de la saumure l'Anonis, avant qu'il fût épineux, & on le servoit dans les repas comme un mêts très-agréable.

Mappus, dans son histoire des plantes d'Alsace, dit que la racine d'Arrête-bœuf, cuite en pâte avec du miel, pousse violemment les urines; & en cela, il ne fait que confirmer le sentiment des anciens, de même que M. Adanson, lorsqu'il dit que cette plante est diurétique & emmenagogue; mais il faut, continue Mappus, boire cette décoction chaude, & en continuer l'usage pendant longtemps; & si on veut rendre cette boisson encore plus diurétique, il faut y ajouter du sel végétal: cette même décoction fait aussi uriner les chevaux & rend leur urine de couleur d'écorce d'orange; la dose est de deux onces, sur une livre d'eau, pour les

animaux, lorsqu'on la prescrit en décoction, & d'une once en poudre.

On se sert aussi extérieurement de la décoction de cette plante; elle est un très-bon détersif: on la vante beaucoup en gargarisme pour le scorbut, les maux de gorge, l'enflure des gencives, & la douleur de dents qui provient d'une cause scorbutique.

ARROCHE.

L'ARROCHE, la belle-dame, la bonne-dame, la follette, est une plante qui a la racine longue & fibreuse; sa feuille ressemble en quelque chose à celle de la poirée; mais elle est plus petite, plus lisse, plus molle & plus jaune, aussi elle est conformée différemment du côté de la queue, étant comme aîlée & un peu ondée sur ses bords: elle monte en graine la même année qu'on la séme, & pousse une tige de cinq à six pieds, cylindrique dans le bas & anguleuse dans le haut: ses fleurs naissent en grand nombre aux extrémités de la tige & des rameaux; elles sont sans pétales, composées de plusieurs étamines garnies de sommets jaunâtres ou verdâtres; ces étamines sortent d'un calice à cinq feuilles, avec un pistil qui se change en une seule semence arrondie & applatie comme une lentille jaunâtre, enveloppée dans une capsule feuillée.

Cette plante se nomme *Atriplex hortensis alba, sive pallide virens*. Pin. *Atriplex hortensis*. Linn. Elle est potagère; on la cultive dans les jardins de même que celle qu'on nomme Arroche rouge. *Atriplex hortensis rubra*. Pin. La culture de l'Arroche est fort simple; on séme la graine à la volée, ou par rayons assez clairs; peu de jours après elle lève; on la coupe, quand elle est assez grande, pour l'usage.

A l'égard de sa semence, il faut être attentif à la re-

cueillir dès que les premières graines commencent à se détacher, sans quoi le vent les emporte en plus grande partie; on coupe alors toute la tige qu'on laisse exposée quelques jours au soleil, & on la secoue aussitôt après; c'est au mois de juillet qu'on la recueille; elle se conserve bonne deux ans, & on peut la semer pendant toute la belle saison; cependant on n'en séme pour l'ordinaire qu'à l'entrée du printemps, pour en jouir en attendant la poirée qui ne pousse pas avec la même rapidité; mais si d'un côté elle a le mérite de se former plutôt qu'aucune autre plante de son espèce, elle a le défaut de monter presqu'aussitôt qu'elle est levée, ce qui l'exclud des potagers passé le moment du besoin; elle est très-utile néanmoins dès le commencement pour les soupes & pour les farces, où on l'emploie avec l'oseille au défaut de la poirée.

On se sert des feuilles de cette plante dans les bouillons & les décoctions rafraîchissantes & émollientes; elle est très-bonne pour amollir le ventre; elle dissipe les vents & tempère les humeurs âcres & bilieuses; on l'applique aussi en cataplasme pour arrêter les inflammations, appaiser les douleurs, relâcher les parties tendues, amollir les tumeurs dures, & adoucir les douleurs de la goutte; mais elle est contraire aux estomacs foibles qui doivent l'éviter, même dans leurs alimens; sa semence passe pour être purgative & émétique; on l'emploie rarement.

ARTICHAUT.

L'ARTICHAUT est une plante dont les feuilles sont oblongues, larges, amples, d'un verd blanchâtre, & découpées profondément de part & d'autre. Il s'élève d'entre les feuilles une tige à la hauteur de deux ou trois pieds, cannelée, rameuse, couverte d'une espèce

de coton, accompagnée de feuilles ſemblables à celles dont nous avons parlé, mais plus petites à meſure qu'elles approchent du haut de la tige. Il naît en ſes ſommités un fruit oblong, pyramidal, fait comme une pomme de pin dès qu'il commence à paroître : il eſt composé de feuilles vertes, épaiſſes, oblongues, pointues, rangées en écailles, leſquelles s'épanouiſſent dans la ſuite & forment un grand nombre de fleurons purpurins, découpés en lanières, articulés à autant d'embryons, qui ſe changent, quand la fleur eſt paſſée, en des ſemences oblongues, garnies d'aigrettes : ſa racine eſt groſſe comme le poignet, noirâtre, accompagnée de quelques fibres. L'Artichaut mûrit pendant tout l'été.

Les Botaniſtes le nomment *Cinara hortenſis foliis non aculeatis.* Tourn. 442. *Cinara foliis ſubſpinoſis pinnatis indiviſiſque, calicinis ſquamis ovatis.* Linn. *Hiſt. nat. édit. X. p.* 1201. On connoît en France cinq variétés d'Artichaut, qu'on y cultive plus ou moins ; le blanc, le verd, le violet, le rouge & le ſucré de Gènes. Le blanc eſt le plus hâtif & aſſez tendre, mais il eſt fort petit ; le cœur de ſa pomme eſt enfoncé comme celui de la joubarbe, & ſes écailles ſont hériſſées de pointes piquantes ; ſon défaut eſt d'être fort délicat à élever, & ce n'eſt qu'avec grand ſoin & dans une terre favorable qu'on peut le conſerver l'hiver ; c'eſt pourquoi on le cultive rarement : nous donnerons plus bas la culture de l'Artichaut en général.

Le verd eſt celui dont on fait plus d'uſage ; il vient d'une groſſeur extraordinaire, quand il eſt dans une bonne terre & bien cultivée ; ſa forme eſt un peu applatie, & ſes écailles ſont plus ouvertes qu'aux autres variétés ; on en voit dont la baſe, qu'on appelle plus communément le cul, porte juſqu'à cinq pouces de diamètre ; il eſt fort tendre & d'un bon goût.

Le violet eſt d'une médiocre groſſeur ; c'eſt celui dont on fait plus d'uſage dans certaines provinces ; ſa forme eſt plus pointue que n'eſt celle du verd ; & ſes écailles,

dont le fond eſt verd avec un petit piquant au bout, ſont fouettés d'un rouge violet à leur extrémité; il eſt auſſi bon & auſſi tendre que le verd; mais il s'en faut bien qu'il faſſe autant de profit: on le confond ſouvent avec le verd, auquel on donne le même nom de violet, parcequ'on y aperçoit comme à l'autre quelques ombres violettes; mais la différence eſt aſſez marquée d'ailleurs par ſa forme & ſa groſſeur.

Le rouge, que mal-à-propos beaucoup de gens appellent auſſi violet, eſt véritablement d'un rouge pourpré dans tout ſon extérieur; mais le cœur eſt jaune, & ſa chair plus délicate que celle des autres, étant mangée crue, qui eſt la ſeule façon qui lui convienne: ſa forme eſt fort petite, & il n'eſt bon que dans ſa naiſſance; quand on le laiſſe un peu groſſir, ſa chair devient dure & indigeſte.

Le ſucré de Gènes, ainſi nommé parcequ'il a effectivement le goût fin & ſucré, eſt encore préférable au rouge par ſa délicateſſe, & n'eſt bon de même que crud: ſa pomme eſt fort petite, hériſſée de pointes piquantes; ſa couleur d'un verd pâle, & ſa chair fort jaune; on tire les œilletons de Gènes par la voie des courriers: ſon défaut eſt de dégénérer dès la ſeconde année, c'eſt pourquoi on n'en voit que dans les jardins de quelques curieux.

La culture des artichauts exige beaucoup de détail; ils viennent de graines qu'on ſeme au mois de mars; mais c'eſt ordinairement d'œilletons qu'on les multiplie en France; on les ſevre des vieux pieds qui ont paſſé l'hiver: cette voie eſt bien plus courte; on n'a recours à la graine que lorſque les fortes gelées ont fait périr les vieux pieds. En ce cas on prend de la graine bien mûre; on la ſéme par un beau temps, au mois de mars, dans une terre bien préparée avec du terreau, dreſſée en platte-bandes, & dans laquelle on a fait, avec un plantoir, des trous d'un pouce de profondeur, & de trois ou

quatre de distance en tout sens; on met deux ou trois grains dans chaque trou, & on les recouvre exactement avec le rateau. Quand les artichauts sont levés, on les sarcle & on les arrose avec soin jusqu'à la fin du mois de mai; on les transplante ensuite lorsqu'ils sont assez forts, en pleine terre, dans des carreaux bien exposés au soleil. Comme la manière de transplanter les jeunes pieds est la même que celle des œilletons, tout ce que nous allons dire sur ces objets concernera les uns & les autres. Nous observerons seulement ici que les œilletons ne sont rien autre chose que les productions que les vieux pieds d'artichauts jettent au printemps. On les sépare tous & on les transplante au commencement d'avril, afin qu'ils reprennent avant les chaleurs. On laboure dès le mois d'octobre la terre où on les doit mettre; on la fume si elle est maigre; si elle a du corps, elle peut se passer de fumier; on peut pour lors se contenter de la fouiller à trois pieds de profondeur. Plus la terre est défoncée, plus le fruit de cette plante est beau, tendre & de bon goût, & moins elle a besoin d'être arrosée. On dresse ensuite les planches, & on marque la place des œilletons à trois pieds de distance en tout sens; on en met deux rangs dans chaque planche; on garnit la place marquée d'une poignée de terreau, & on y met deux œilletons à six pouces l'un de l'autre & à six pouces de profondeur. Si les deux œilletons réussissent, on ôte un mois après le plus foible; on occupe l'intervalle de chaque rangée par des cardes poirées, ou des laitues, ou des raves, pour ne point perdre de terrein. L'artichaut exige deux ou trois labours pendant l'année, avant ou après une pluie. Si l'on veut en avoir en automne, il faut les planter au commencement du printemps, & les arroser souvent; mais si on n'en veut que pour le printemps suivant, il faut les planter fort tard, & ne les arroser que pour les empêcher de mourir.

Pour avoir de beaux artichauts, il ne faut laisser qu'une seule pomme à chaque montant, & couper toutes les secondes qui poussent autour de la tige. Il faut aussi rogner l'extrémité de toutes les feuilles d'un tiers ou environ; la séve se porte dans le fruit & le fait grossir.

Les artichauts ne marquent pas tous en même temps, ils se succèdent jusqu'aux gelées; quand les pommes ne sont pas encore formées à l'arrivée des grands froids, on arrache les pieds en motte, & on les met dans la serre; elles y grossissent très-bien, pourvu qu'on ait soin de donner de l'air de temps en temps. L'artichaut n'est pas fort difficile à conduire pendant l'été; mais l'hiver est pour lui un ennemi redoutable sur-tout dans nos provinces septentrionales; il faut prendre bien des précautions pour l'en garantir, encore souvent n'y réussit-on pas. Il faut d'abord à la fin de novembre les labourer; & si la terre est légère, il faut les butter, c'est-à-dire, élever sept à huit pouces de terre tout autour; mais si la terre est forte, il faut bien s'en garder; car cette méthode tendroit à les faire pourrir. Plusieurs ne les labourent pas; ils se contentent seulement de les biner à la fin de septembre pour détruire les mauvaises herbes. Cette opération est préférable à tous égards; la gelée pénètre moins en terre, & l'eau de pluie, si pernicieuse à cette plante, ne se porte pas si aisément autour du pied.

On couvre ensuite les pieds d'artichauts pendant les gelées, soit avec de la grande litière, soit avec des feuilles ou des roseaux brisés, suivant qu'on a ces matières à sa portée. J'observerai seulement ici que la litière qu'on sort fraîchement de l'écurie s'échauffe quelquefois, & fait souffrir la plante; elle attire aussi le mulot, qui est friand des artichauts; les pigeons même y viennent gratter & découvrent le cœur. Les feuilles ne sont pas non plus exemptes d'inconvéniens; elles sont sujettes à pourrir ou à être emportées par le vent. Les

roseaux brisés ne sont pas assez compactes, la gelée les pénètre: pour obvier à cela, il faut faite provision pendant l'été de fumier long & le faire bien sécher; il ne s'échauffera pas, & on en couvrira l'artichaut, après avoir mis auparavant une tuile sur le pied; on remet de la nouvelle litière à mesure que la gelée augmente, & on ne l'ôte tout à fait qu'au mois d'avril, pour ne pas risquer trop tôt la plante. Il arrive que l'artichaut demeure pendant trois mois étouffé sous la couverture, ce qui le fait blanchir & quelquefois pourrir: pour prévenir cet inconvénient, il faut, pendant ces trois mois, découvrir un peu le cœur, du côté du midi, lorsque le temps le permet, & le recouvrir exactement dès que le froid revient.

Au mois d'avril on commence par découvrir d'abord le cœur; quelques jours après on dérange la couverture du côté du soleil, & au bout de huit jours on ôte tout & on la transporte dehors; on laboure ensuite les quarreaux, ayant soin de mettre la terre la plus meuble autour des pieds, & on les déchausse s'ils ont été buttés; ils verdissent bientôt & on les œilletonne. Dès que les œilletons sont assez forts pour le faire, on déchausse le pied avec la bèche, de sorte que la souche soit à découvert; on éclate ensuite avec le pouce tous les œilletons qui se trouvent autour du cœur, le plus net qu'on peut & jusque sur le gros de la souche; on se sert quelquefois de couteau; on coupe en même temps les vieux montans de l'année précédente qui se trouvent entre deux terres; on nettoie ensuite la souche très-exactement. Si le cœur a péri pendant l'hiver, on laisse à la place le meilleur œilleton parmi ceux qui prennent naissance du bas de la souche; on forme un petit bassin autour, & on l'arrose amplement: dès le mois de mai les vieux pieds donnent des pommes; mais comme dans ce mois les gelées blanches sont à craindre, il faut, lorsqu'on en est ménacé, couvrir de litière séche les jeunes pommes d'artichaut,

qui sont très-susceptibles de geler. Après que le fruit est cueilli, il faut couper les montans le plus bas qu'on peut, ou les éclater avec le pied: si l'on a cette attention, & qu'on arrose souvent le pied, il donne un second fruit pour l'automne suivant.

Le mulot, la mouche & le puceron déclarent souvent à l'artichaut une guerre violente. Le premier exerce ses ravages pendant l'hiver. On a coutume, pour y obvier, de planter autour du quarreau des bettes blondes, le mulot s'y attache préférablement à l'artichaut; on les prend aussi par le moyen de quelques machines à appas. La graine de potiron est la nourriture dont les mulots sont plus friands. La mouche & le puceron sont d'autant plus redoutables, qu'on n'a encore pu parvenir à trouver aucun secret pour les détruire; on assure que les fréquens arrosemens les éloignent. Tout ce qu'on a seulement observé, c'est que les terres fortes y sont moins sujettes que les légères.

Les artichauts veulent être renouvelés tous les trois ou quatre ans; il est vrai que passé ce temps ils ne périssent pas radicalement; mais ils ne donnent que du fruit misérable. Il est à propos pour lors de détruire le quarreau; mais pour tirer du profit de ces vieux pieds sur la fin de l'hiver, on ne laisse sur chaque pied qu'un œilleton; on le laisse profiter jusqu'en septembre & octobre, on le lie ensuite & on l'empaille; cela vous donne une carde qui est blanche dans un mois; mais pour en jouir plus long-temps, il ne faut empailler les vieux pieds qu'à proportion de son besoin, & en garder jusqu'aux grandes gelées; on les emporte dans la serre, on les met dans le sable, ils y acquièrent leur blancheur. On recueille rarement à Paris de la graine d'artichauts; on la tire des provinces méridionales du royaume.

L'artichaut est un légume qui sert de nourriture à l'homme; le riche & le pauvre en jouissent également, mais il a la mauvaise qualité d'échauffer & de donner

des vents; c'eſt pourquoi ceux qui ſont venteux & d'un tempérament chaud en doivent uſer modérément.

On emploie l'artichaut à pluſieurs ſauſſes dans la cuiſine. On le conſerve ſec toute l'année de la manière ſuivante. On éclate de force les pommes de leurs tiges ſans les couper, on les jette enſuite dans de l'eau bouillante où on les laiſſe cuire à moitié; quand on les a retirées de l'eau, on arrache les feuilles, on ôte le foin avec une cueiller; on coupe le deſſous à l'épaiſſeur d'une ligne; on les jette enſuite dans de l'eau froide; deux heures après on les retire, on les fait égoutter ſur des claies expoſées au ſoleil; on les y laiſſe deux jours; après quoi on les met dans un four tiède pour achever de ſécher; on les enferme enſuite dans un endroit convenable.

Pour s'en ſervir, on les fait revenir dans de l'eau tiéde pendant quelques heures, & on les fait cuire à l'eau bouillante. Cet aliment eſt peu délicat.

Les vertus médécinales de l'artichaut ſont conteſtées; on lui attribue cependant, avec raiſon, une vertu cordiale & apéritive. La décoction de ſa racine faite dans du vin eſt très-diurétique. Sa feuille, pilée avec du ſucre & appliquée ſur les plaies, eſt vulnéraire: d'ailleurs l'artichaut échauffe beaucoup, comme nous l'avons dit, & excite à l'amour; mais il eſt agréable au goût. Konig aſſure que les feuilles d'artichaut cuites dans le vinaigre avec celles de tanaiſie & d'abſynthe, appliquées en cataplaſme ſur le bas-ventre, & mêlées avec un peu de mithridate, ſont capables de tuer les vers. On extrait le ſuc des feuilles d'artichaut & on le preſcrit avec ſuccès intérieurement dans les hydropiſies. On ſe ſert des fleurons de l'artichaut en guiſe de preſſure pour cailler le lait.

⁂

ASPERGE.

L'ASPERGE est une plante dont les racines sont nombreuses, attachées comme à une tête, cylindriques, charnues, blanchâtres & gluantes, d'où naissent au printemps plusieurs tiges tendres, longues & cylindriques, pointues, vertes, lisses & dénuées de feuilles, d'une saveur agréable. Ses tiges s'élèvent d'abord à la hauteur de six, sept ou huit pouces, quelquefois même de dix; c'est pour lors qu'elles sont au point de maturité, propres à être mangées, ainsi que nous le dirons plus bas. Trois ou quatre jours après qu'elles sont sorties de terre, elles s'épanouissent, pour ainsi dire, & s'élèvent peu à peu à la hauteur de trois ou quatre pieds, se partageant en plusieurs petits rameaux, qui sont garnis d'une infinité de petits filamens verds, en guise de feuilles. Les fleurs de cette plante sont disposées le long de ces petits rameaux vers les extrémités, & sont composées de six pétales disposés en rose, d'un verd pâle & d'un pistil qui se change en un fruit ou baie molle, de la grosseur d'un pois, presque sphérique, d'abord verte, & ensuite d'un rouge vif en mûrissant, dans laquelle sont renfermées trois ou quatre semences noires & dures, creuses au milieu.

Cette plante se nomme chez les Botanistes *Asparagus sativa.* Pin. 489. Tour. 30. *Asparagus hortensis pempt.* 489. Elle se cultive dans les jardins.

On trouve encore en France deux autres espèces d'asperges, dont l'une se voit presque par-tout le royaume,& qu'on nomme asperge sauvage. *Asparagus sylvestris tenuissimo folio.* Tour. 30, & l'autre vient aux bords de la mer, & s'appelle par cette raison asperge maritime. *Asparagus maritimus crassiore fol.* Tour. 30. M. Duhamel a fait voir à l'Académie en 1744 les ra-

cines de deux pieds d'asperges venus de graine, parmi lesquelles il y en a deux appartenant à l'un de ces pieds, qui traversent chacune une de celles de l'autre.

On trouve communément sur l'asperge un insecte qu'on nomme *la criocere*, porte-croix de l'asperge. *Crioceris thorace rubro punctis duobus nigris, coleoptris flavis, cruce cæruleo nigra.* C'est l'insecte le plus joliment habillé qu'on puisse voir. Il est assez alongé. Tout le dessous de son corps, ainsi que ses pattes & sa tête, sont d'un noir bleuâtre. Les antennes sont noires, le corcelet est rouge, ayant sur son milieu deux points noirs ordinairement assez marqués, mais si petits dans quelques-uns, qu'à peine les voit-on; les étuis sont longs, striés d'une couleur fauve vers le rebord extérieur, & variés diversement pour la couleur. Le jaune paroît faire le fond: sur le fond est une espèce de croix de couleur noire bleuâtre, dont la branche du milieu assez large, est sur le bord intérieur de l'un & de l'autre étuis, & commune à tous les deux; les bras de la croix sont au milieu; ils sont larges & courts, & ne vont point jusqu'aux bords extérieurs des étuis. Au haut de ce bord extérieur est une marque ou tache bleue, qui ordinairement est séparée de la croix, & quelquefois y est jointe. Vers le bas des étuis sont deux semblables taches rondes, qui tiennent au pied de la croix. Quelquefois les taches & les couleurs varient, & il y a quelques-uns de ces insectes où les branches de la croix manquent tout-à-fait, & sont suppléées par les taches du haut & du bas. La larve de cet insecte est d'un brun-gris & de forme alongée.

Quoique l'asperge soit très-commune, & que le moindre jardinier sache les moyens de la faire venir dans un jardin, sa culture est susceptible de beaucoup d'améliorations. Il y a deux manières de former un plant d'asperges; la première est d'en semer la graine dans une terre préparée exprès. Cette méthode est longue, & il faut au moins trois ans pour pouvoir jouir

du fruit de son travail; aussi n'est-elle guères suivie que par les jardiniers, qui en vendent le plant; la seconde façon, qui est la plus ordinaire, est de les multiplier de racines ou de pattes; on les plante communément dans des espèces de fossés assez creux, & on laisse entre chaque pied ou patte environ un pied & demi de distance. Cette opération se fait au mois de mars, après que les grands froids sont passés, & on choisit pour cela un temps doux & serein. Je passe légèrement sur les premières opérations; nous ne parlons ici que d'après l'auteur du journal œconomique 1760. Il n'est pas nécessaire de s'étendre sur une matière qui est presque connue de tout le monde.

La plupart des jardiniers plantent des asperges dans des fossés sans en savoir la raison; la seule qu'on en puisse apporter, c'est afin de procurer à cette plante un peu plus d'humidité, d'autant qu'elle est d'une nature qui en demande beaucoup. En effet dans les terreins légers, secs & arides elles réussissent mal, & la méthode de planter les asperges dans des fossés est préférable à celle de les mettre sur une terre plane & unie; mais quand il est question de les cultiver dans un terrein froid & humide, alors les fossés leur sont moins avantageux, & on fait beaucoup mieux de les planter sur une terre unie & même relevée, afin de les rendre plus hatives & plus belles; car plantées dans un fossé, elles viendront à coup sûr moins grosses, si la terre est argilleuse, parce que les eaux du voisinage suivent la pente du terrein pour s'écouler, s'y arrêtent, & faute de pouvoir bien pénétrer dans la terre, y séjournent & les noyent souvent. Il n'en est pas de même dans un terrein pierreux, graveleux, sabloneux, &c. où les eaux sont peu retenues, & s'écoulent librement à travers les pores.

Si l'on veut se procurer de belles Asperges, il faut avoir attention que le fond de leur couche soit d'une excellente terre & bien profonde: deux pieds ne sont pas trop; ainsi quiconque veut dresser une planche ou un

fossé bien conditionné pour un plant d'Asperges, doit avoir soin de tirer la bonne terre qui est à la surface sur sept bons pieds de largeur, & de l'amonceler en un tas sur le côté du fossé qu'il veut faire : ensuite ayant creusé un fossé de trois pieds de profondeur & autant de largeur, il doit jetter cette terre sur la partie qu'il a découverte, ou dont il a fait ôter la bonne terre. Quand ce fossé est fait, on jette dedans la partie de bonne terre qu'on avoit entassée d'abord, & qui par ce moyen se trouve épaisse de plus de deux pieds ; car communément la bonne terre dans un champ ou un jardin, n'a guères plus de huit à neuf pouces d'épaisseur. Les Asperges que l'on plante ensuite dans un terrein préparé de la sorte, viennent très-bien, parcequ'elles y trouvent un fond de terre suffisant pour leur donner une nourriture abondante. Le fossé qu'on a pratiqué, n'est à proprement parler que comme une caisse qu'on auroit enfoncee dans la terre, afin que l'humidité y puisse pénétrer. Mais si au lieu de faire le fossé assez creux, & de jetter au fond deux pieds d'épaisseur de bonne terre, on plante tout simplement les Asperges sur ce terrein, qui est dépourvu de sa meilleure qualité, au moyen de la fouille qu'on y a faite, il est sensible qu'elles seront toujours languissantes, & ne viendront jamais qu'effilées & minces.

Si on vouloit établir un plant d'Asperges dans un terrein qui par lui-même ne seroit pas de bonne qualité, il ne faut pas se flatter de bien réussir en le bonifiant à force de fumier ou de terreau, comme font bien des gens, car le fumier ne produit jamais de bonnes Asperges ; il seroit bien plus à propos de remplir le fossé avec des terres qu'on auroit ramassées dans un bois ; en raclant les feuilles, la mousse & les petites broussailles qu'on auroit laissé pourrir en tas avant que de s'en servir. Cette terre vaudroit mieux pour les Asperges que tous les fumiers, quels qu'ils puissent être.

Il y a des personnes qui n'ayant que des terreins

froids, y font venir cependant des Asperges assez hâtives & même fort grosses : voici comme elles s'y prennent : on creuse un fossé bien profond, auquel on donne suffisamment de pente selon le terrein, pour que les eaux puissent s'écouler sans y croupir, & on met au fond de ce fossé une pierrée ou couche de petites pierres à chaux, meulières, & autres d'environ un pied d'épaisseur ; au-dessus de cette couche on en répand une autre de décombres de bâtimens, de platras, ou recoupes de pierres de taille, & par-dessus le tout un pied & demi ou deux pieds de bonne terre, ou de gason de bois pourris ; les Asperges y viennent à merveille & sont assez hâtives ; j'ai eu occasion d'en voir plusieurs exemples chez des personnes fort curieuses du jardinage. Un jour entr'autres un ami me fit manger des Asperges d'une grosseur prodigieuse, car elles avoient un pouce & demi de diamètre, & étoient excellentes : surpris d'une production si extraordinaire, je m'informai avec soin de quelle méthode on s'étoit servi pour cela ; voici ce que j'appris à ce sujet. On avoit creusé dans une terre forte un fossé de trois bons pieds de profondeur, au fond duquel on avoit enterré des cornes, des ongles, des os de bœuf & de mouton, &c. & des morceaux de cuir, de plus d'un pied d'épaisseur ; sur ce fond on avoit mis un bon pied & demi d'excellente terre, dans laquelle on avoit planté les Asperges. Il y avoit déja cinq ans que cette fosse d'Asperges étoit faite, & elles y venoient toujours d'une grosseur monstrueuse. On croit que ce plant durera encore longtemps, parceque les matières qui en font le plus grand mérite, sont de nature à ne pas être sitôt consommées. Ce qu'il y a de bien sûr, c'est que toutes matières provenant du régne animal, & sur-tout les cornes, les os, &c. sont excellentes pour procurer une bonne végétation aux plantes. Quoiqu'on les place au-dessous des racines, les plantes n'en reçoivent pas moins l'effet de la fermentation : car les particules qui s'en détachent sont attirées par la chaleur du soleil, qui

qui pénètre jusqu'à cette profondeur ; les racines des plantes se trouvent placées avantageusement pour recevoir la plus grande partie des vapeurs de ces corps que le soleil attire. Ces cornes & ces ossemens font outre cela le même effet que les pierres qu'on y auroit mises, laissant aux eaux superflues la liberté de s'écouler, & ne peuvent jamais nuire à rien; mais il ne faut pas pour cela que cette terre soit trop imprégnée d'humidité; l'eau des pluies lui suffit seule, à moins que le terrein ne soit trop sec par lui-même, auquel cas il faudra l'arroser de temps à autre.

Pour avoir des Asperges hatives & presque dans toutes les saisons, il faut avoir des caisses de bois de chêne qu'on aura fait bouillir dans le gaudron, afin que le bois n'en pourrisse pas si vite ; sans cela l'entretien de ces caisses occasionneroit une dépense très-considérable. Elles auront trois pieds de largeur, six de longueur, & un pied & demi de profondeur: le fond en sera tout parsemé de petits trous assez proches les uns des autres, & on se servira de bonnes équerres de fer pour contenir les planches & rendre la caisse plus solide. On mettra dans ces caisses un pied d'épaisseur de bonne terre franche de jardin, qui ne soit point usée, ou bien de la terre de gasons de bois bien pourris; dans cet état on y plantera les Asperges suivant la méthode ordinaire, & on les recouvrira ensuite d'un demi-pied de terre. Quand cette opération sera achevée, on enfoncera cette caisse dans la terre, pour y rester une bonne année au moins, (car je suppose que c'est au mois de mars qu'on aura planté ces Asperges.) Lorsque les Asperges seront parvenues à une grosseur convenable, & que l'on voudra en manger pendant l'hiver, il faudra tirer cette caisse hors de la terre avec les Asperges qui seront dedans, & la faire rouler sur une couche de fumier de cheval tout chaud, qu'on aura pratiquée dans le voisinage de la caisse & dans un creux fait exprès; ensuite la caisse étant bien assise sur cette couche, on en garnira les côtés &

les bouts à droite & à gauche du même fumier chaud de cheval, afin de procurer beaucoup de chaleur à la caisse. Enfin on la couvrira toute entière avec des chassis de vitrage, pour la garantir de l'air extérieur & du froid; & pour empêcher l'effet des fortes gelées, on aura soin de mettre pendant la nuit par-dessus les vitrages des paillassons que l'on ôtera pendant le jour; de temps à autre pendant le soleil, on soulevera un peu les vitrages, pour renouveller l'air de la caisse. Le fumier qui sera à droite & à gauche ne sera pas inutile: on y poura faire venir des légumes, des salades & autres herbes, suivant la manière accoutumée. A l'égard des Asperges, on sent aisément que la chaleur du fumier les fera pousser en peu de temps; de sorte que la couche ou caisse d'Asperges en donnera de très-grosses, très-hatives & passablement bonnes: par ce moyen si on a plusieurs caisses, on poura leur faire produire en tout temps des Asperges, en les mettant sur le fumier chaud de cheval, quinze jours ou trois semaines avant le temps qu'on aura résolu d'en manger.

Lorsque la caisse aura jetté toute sa pousse, & qu'elle ne donnera plus d'Asperges, on la tirera hors du fumier, & on la laissera dans la terre, ainsi qu'elle étoit auparavant; mais comme on aura mis la séve en mouvement dans cette plante, elle seroit en grand danger de périr par le froid, si on n'avoit pas soin de la recouvrir de fumier de cheval un peu sec. Malgré ces précautions, les souches d'Asperges souffriront sans doute beaucoup; mais le printemps survenant les rétablira un peu: elles pousseront encore quelques tiges, qu'il faudra laisser monter en graines; enfin les plantes se remettront de manière que l'année suivante on poura recommencer la même opération, si on voit qu'elles aient assez de vigueur pour en soutenir la fatigue. Avec un peu de soin de la part du jardinier, ces Asperges pouront durer plusieurs années, & fournir des récoltes abondantes. Cependant comme avec le temps le terrein s'épuise, ces Asperges dégénéreroient

certainement, si on n'y remédioit pas: voici comment on s'y prendra pour les renouveller autant qu'il est possible.

Avant l'hiver, vers le mois de novembre, il faudra renverser la caisse sens-dessus dessous; on enlevera les planches du fond; on ôtera environ un demi pied de terre; on coupera les racines qui s'y trouveront, & on remettra à la place la même quantité d'une bonne terre bien conditionnée, telle que du gason pourri. Cela fait, on replacera le fond comme il étoit auparavant, & on retournera la caisse pour la remettre dans sa situation naturelle: mais afin de pouvoir la renverser sans y rien déranger, on fera bien de mettre par-dessus un fond postiche, fait de planches qui appuient bien sur la terre, afin de la contenir en place, & quand l'opération du renouvellement de la terre du fond sera achevée, on ôtera ce nouveau fond; il ne faut pour cela que quelques crochets de fer & des pitons: le même fond postiche poura servir à toutes les caisses les unes après les autres, pourvu qu'elles soient toutes dans les mêmes dimensions.

Si on se sert de caisses en pareil cas, c'est afin de pouvoir plus commodément changer de place le petit plant d'Asperges, & les recouper en dessous: sans cela la chose seroit presqu'impraticable. Dans tout ceci ce sont les caisses qui occasionnent la plus forte dépense, & ensuite la main d'œuvre, qui n'est pas cependant si considérable. Mais la dépense est considérée comme rien, quand on veut avoir dans toutes les saisons de l'année du rare sur la table.

Avant de finir la culture des Asperges, nous observerons qu'on leur donne ordinairement trois labours par année, & que pour les labourer on ne doit se servir que de fourches: je ne parle pas ici de celles que l'on veut hâter; la méthode en est expliquée tout au long plus haut: il faut aussi observer que pour avoir de belles Asperges, il ne faut les couper que quatre ans après leur replant.

L'Asperge est le meilleur de tous les légumes ; il a toutes les bonnes qualités, sans en avoir aucune mauvaise ; cette plante est saine, agréable au goût, & plaît à tout le monde ; elle rapporte beaucoup, fournit avec abondance pendant près de trois mois, & n'exige pas grand soin pour la culture.

Pour conserver aux Asperges leur saveur & leur goût en les cuisant, on les expose pour les faire cuire à la vapeur de l'eau bouillante ; on place pour lors les Asperges sur des tréteaux disposés dans la marmite de manière qu'ils ne touchent point l'eau ; on les laisse ainsi cuire pendant une heure ou environ, ayant la précaution de bien fermer la marmite, afin d'empêcher aucune communication entre l'air extérieur & celui qui s'y trouve renfermé ; on peut encore faire cuire des Asperges sans eau dans une tourtière, avec un petit feu dessus & dessous.

On confit quelquefois les Asperges : on choisit les plus petites ; on les coupe en plusieurs tranches ; on les saupoudre avec beaucoup de sel & des clous de gérofles grossièrement concassés ; on les met dans un pot de terre vernissé, ayant soin de faire une couche de sel, puis une couche d'Asperges jusqu'au haut du pot, ensorte que le premier & le dernier lit soient de sel ; on remplit ensuite le pot de vinaigre, & on le tient bien fermé ; par ce moyen on les conserve toute l'année.

L'Asperge passe pour une plante apéritive & diurétique : elle donne de l'appétit & provoque l'urine, qu'elle rend fort puante. On lui attribue, sans cependant aucune preuve, la vertu d'amollir le ventre, de dissoudre la pierre, d'empêcher le calcul, de porter à l'amour. Sa racine est mise au nombre des cinq racines apéritives ; on l'emploie dans les tisanes, les apozèmes & les bouillons apéritifs.

L'Asperge sauvage est préférée pour cela à la domestique. On fait usage aussi de sa graine, mais rarement;

elle est contraire à ceux qui sont attaqués de la gravelle.

On tire des Asperges une eau distillée. Quand on prescrit la racine de cette plante aux animaux, c'est depuis une once & demie jusqu'à deux en décoction. En Provence on se sert des tiges de cette plante disposées en faisceau, pour empêcher que le vin qu'on décuve ne vienne chargé des ordures du sédiment, en les mettant au-devant du canal ou tuyau par où doit découler le vin.

ASPHODELE.

L'ASPHODELE est une plante dont les racines sont composées de plusieurs nouets ramassés à leur collet en une botte : ses feuilles sont semblables à celles du porreau, mais plus longues & plus étroites; du milieu de ces feuilles s'élève une tige ronde, lisse, forte, rameuse, haute de trois ou quatre pieds, & terminée par une fleur en lys, composée d'une seule pièce découpée en six parties. Le pistil qui occupe le milieu de la fleur, devient dans la suite un fruit presque rond, charnu & triangulaire; ce fruit s'ouvre par la pointe, & est divisé intérieurement en trois loges, qui renferment chacune plusieurs semences triangulaires. On nomme cette plante *Asphodelus albus ramosus minor*. Tourn. 343. *Asphodelus caule nudo, foliis laxis*. Hort. Cliff. 127. Elle vient en abondance sur les montagnes de Sarrelouis, aux environs de Nantes, à Sambernon en Bourgogne, & aux environs d'Aix.

On trouve encore dans la France d'autres espèces d'Asphodeles: 1.° celle qu'on nomme *Asphodelus albus ramosus mas*, Pin. & qui se trouve dans le Nanrois, dans les landes du bas Poitou, à Selle-neuve dans le Languedoc, & dans les collines de Vauvenargues dans la Provence.

2.° L'Asphodele blanc très-petit : *Asphodelus albus minimus*, aux environs de Nantes.

3.° *Asphodelus foliis fistulosis*, Pin. 29. A Arles en Provence.

La racine d'Asphodele pulvérisée, est bonne suivant Fallope, pour consumer les chairs : on a fait plusieurs fois du pain avec la racine d'Asphodele blanc, dans des temps de famine : on peut en retirer la pulpe après l'avoir fait bouillir dans l'eau pour lui ôter son âcreté ; on mêle ensuite cette pulpe avec une certaine quantité de farine, & on en fait de petits pains. Les anciens plantoient l'Asphodele auprès des tombeaux, afin, disoient-ils, que les mânes des morts pussent trouver de quoi se nourrir.

ASTER.

L'ASTER ou l'Œil de Christ, est une plante dont la racine est rameuse, la tige herbacée, haute de plusieurs pieds, dure, rameuse, les feuilles alternes, sessiles, entières, lancéolées, obtuses, rudes, marquées de trois nervures ; ses fleurs sont au sommet disposées en corimbe, sur des péduncules nuds, radiées, bleues, composées de fleurons hermaphrodites dans le disque, de demi-fleurons femelles à la circonférence ; les fleurons sont infundibuliformes, droits, découpés en cinq ; les demi-fleurons linéaires, entiers ; les écailles du calice sont obtuses ; ses semences sont solitaires, oblongues, ovales, couronnées d'une aigrette simple, capillaire.

Cette plante se nomme *Aster atticus cœruleus vulgaris*. Pin. *Aster ancellus*. Linn. On en trouve aux environs de Pont-à-Mousson, dans la Bourgogne & ailleurs. Cette plante passe pour être diurétique ; on ne peut pas cependant lui assurer cette propriété ni d'autres ; tout ce qu'on en peut dire, c'est que sa fleur fait un très-bon effet dans les bosquets d'automne.

Les Afters les plus communs des environs de Paris font : 1.° *After arvicenfis cæruleus acris*. Tourn. 481. 2.° *After paluftris luteus hirfuto falicis folio*. Pin. 266. 3.° *After montanus luteus, falicis folio glabro*. Pin. 266. 4.° *After incanus, verbafci folio villofus*. Tourn. 482. On trouve les mêmes efpèces en Alface, en Lorraine, & en Provence.

Les provinces méridionales nous en fourniffent encore d'autres, tels que ceux qu'on nomme *After maritimus cæruleus paluftris falicis folio*. Mag. Bot. 2.° *After tripolii flore*. Pin. 269. 3.° *After maritimus folio tereti craffo, tridentato*. Tourn. 183. Ces efpèces font communes dans le Rouffillon & fur le bord de la mer, dans la Bretagne, le Languedoc & la Provence.

L'efpèce la plus remarquable du mont d'Or, eft l'*After montanus cæruleus, omnium minimus*. 4. R. p. 27. Nous paffons fous filence les autres.

ASTRAGALE.

L'ASTRAGALE, ou Régliffe fauvage, eft une plante dont la racine eft rameufe; fes tiges font feuillées, diffufes, couchées; fes feuilles font alternes, avec des ftipules aîlées & une impaire, ayant les folioles ovales plus longues que les péduncules; fes feuilles font péduncuLées, avec des feuilles florales, papillonacées, dont l'étendart plus grand que les autres parties eft échancré, obtus, droit; fes côtés réfléchis; fes aîles font oblongues, plus courtes que l'étendart; fa carène de la longueur du calice, échancrée; fon calice tubulé, d'une feule pièce à cinq dentelures, les inférieures graduellement plus petites. Son fruit eft légumineux, biloculaire, à trois angles recourbés, renfermant des femences réniformes.

Cette plante fe nomme *Aftragalus luteus, perennis*

procumbens, vulgaris, sive sylvestris. Moris. hist. *Astragalus glycyphillos*. Linn. Elle se trouve communément dans les bois, les prés & les pâturages humides de la France ; on en voit sur-tout dans la Bourgogne, le Languedoc, la Provence & l'Orléanois.

On en trouve d'autres espèces dans nos provinces méridionales ; la première se nomme *Astragalus Monspelianus*. Clus. hist. On la trouve en Provence & aux environs de Montpellier.

La seconde est connue sous le nom d'*Astragalus annuus, angusti-folius, flosculis subcæruleis, cauliculis adhærentibus*. Tourn. 416. Elle croît dans les endroits stériles de la Provence & du Languedoc.

La troisième s'appelle *Astragalus supinus, siliquis villosis, glomeratis*. Tourn. 416. Elle se plaît dans les endroits montueux de la Provence méridionale ; il y en a encore de plusieurs autres espèces dans les provinces méridionales de la France, que nous passons sous silence, de peur d'être trop diffus ; avec d'autant plus de raison qu'on ne connoît pas encore bien les propriétés de cette plante ; quelques auteurs la croient cependant apéritive.

AUBEPINE.

L'AUBÉPINE, l'Aubepin, le Senellier, l'Epine blanche, la Noble épine, est un grand arbrisseau dont la racine est tortueuse, rameuse, ligneuse ; ses tiges sont pareillement tortueuses, armées de fortes épines, ayant l'écorce blanchâtre ; ses feuilles sont alternes, obtuses, pétiolées, dentées en manière de scie, découpées deux fois, divisées en trois, lisses, d'un verd brillant ; ses fleurs sont semblables à celles du néflier. *Voyez cet article*. La différence qu'il y a, c'est que les pétales de l'Aubépine sont sessiles, & qu'on ne remarque dans sa fleur que deux pistils, tandis qu'il y en a cinq dans celle du néflier. Le

fruit de cet arbrisseau est une baie rouge, charnue, obronde, ombiliquée, renfermant deux semences oblongues, distinctes, cartilagineuses.

On le nomme *Mespilus apii folio, sylvestris, spinosa, sive oxyacantha*. Pin. *Cratægus oxyacantha*. Linn. Il est commun dans les haies & les bois de la France. Il n'y a point de meilleur plant que cet arbrisseau pour bien fermer un champ ; il croît très-vîte ; il sert à faire des haies dont il défend l'approche par ses pointes ; on en fait aussi des palissades qu'on tond au ciseau, & qui sont l'ornement des jardins ; il ne craint ni le froid ni le chaud ; il ne trace point ; & il dure longtemps. Son tronc est plus ou moins gros suivant son âge ; les vieilles souches, lorsqu'il n'y a point de bornes, servent pour aligner les haies où elles se trouvent. On peut greffer sur l'Aubépine des néfliers, épine-vinettes, cornouilliers.

Cet arbrisseau est très-sujet aux chenilles de l'espèce de celles qui rongent les arbres fruitiers, *voyez ces articles*, dans lesquels nous donnerons la manière de les détruire : l'Aubépine se multiplie de graine ; on en replante aussi de rejettons dont les racines sont chevelues ; on les met dans une rigole, à distance de trois ou quatre doigts l'un de l'autre ; on les laboure trois ou quatre fois l'an.

Les tiges de cet arbrisseau servent pour faire des bâtons de promenade ; les charpentiers les emploient pour les alluchons des roues & pour les fuseaux des lanternes, qui entrent dans les moulins & autres machines à rouet.

Les fleurs font un assez beau bouquet au printemps : elles ont une odeur aromatique très-agréable ; les feuilles ont un goût visqueux ; la pulpe du fruit est molle, glutineuse, douçâtre & astringente. On emploie la poudre des fruits desséchés ; on en tire une eau distillée qui est diurétique ; on vante beaucoup le sirop d'aubépine dans les rhumes.

AUBERGINE.

L'AUBERGINE, le melongene, le mayenne, eſt une plante annuelle, dont la racine eſt fibreuſe, peu profonde; ſa tige s'élève ordinairement à un pied de haut & même plus; elle eſt cylindrique, cotonneuſe, rouſſâtre, rameuſe, ſans ſupport; ſes feuilles ſont ovales, dentelées, larges, ſinuées ou pliſſées en leurs bords, ſoutenues par de longs pétioles, ſouvent épineuſes; ſes fleurs ſont monopétales en roſette, diviſées en cinq parties, ayant tous les caractères du *ſolanum*, & le calice épineux; ſon fruit eſt une baie pendante, molle, cylindrique, longue, liſſe, douce au toucher; ſa peau ordinairement violette, quelquefois jaune; ſa chair blanche, ſes ſemences applaties & réniformes.

Cette plante ſe nomme *Melongena fructu oblongo* Tourn. *Solanum melongena*. Il y en a pluſieurs variétés: on la cultive en Provence & en Languedoc; on la range dans ce pays au rang des alimens & plantes potagères.

Sa culture eſt fort ſimple dans les provinces méridionales du royaume; on ſème la graine en pleine terre à une bonne expoſition, & on repique enſuite le plant dans une terre bien préparée, ſans autre ſoin que de l'arroſer ſouvent; elle rapporte beaucoup: mais dans notre climat il faut la ſemer de bonne heure ſur couche, & la replanter enſuite en échiquier à dix-huit pouces de diſtance ſur une couche ſourde, ou au moins dans une terre bien fumée & bien expoſée, avec l'attention de la mouiller ſouvent dans les ſécherèſſes: du ſurplus elle n'eſt pas fort délicate à élever; mais elle périt dès les premières gelées; c'eſt pourquoi il faut l'avancer, ſi on veut en jouir ſurement; quand les étés ſont un peu chauds, elle produit autant à Paris que dans

les pays méridionaux, & la graine même y mûrit assez bien; pour que le fruit soit bon, il faut qu'il soit fraîchement cueilli.

Le fruit de l'Aubergine est délicat, mais d'un goût un peu sauvage & fade en même temps; la façon de le manger est de le couper en long par la moitié, de lui ôter sa substance fongueuse, & de le faire cuire sur le gril à petit feu, en l'imbibant peu à peu d'huile ou de beurre frais, avec un peu de poivre & de sel, à quoi on ajoute quelquefois des herbes aromatiques, & souvent même un anchois. Quelques-uns le font cuire au four entre deux plats, ou dans une tourtière préparée de la façon ci-dessus. Il ne sent pas tant la fumée que sur le gril. La meilleure méthode est de le manger frit en pâte comme des artichauts; on choisit pour cela les plus jeunes; on les coupe en long par tranches minces sans en rien ôter; on les range ensuite sur un plat proportionné à la quantité, & on les saupoudre de gros sel; on les laisse en cet état pendant cinq à six heures; le sel fond & emporte le suc vicieux de ce fruit; on les égoutte & on les exprime encore dans la main; on les jette ensuite dans la pâte & de-là dans la poèle: ils sont encore fort bons & fort délicats coupés par morceaux & mêlés avec les viandes en ragoûts, après avoir trempé deux ou trois heures dans de l'eau fraîche, & préalablement avoir été pâtés: mais il ne faut les mettre avec le ragoût qu'une demi heure avant de le retirer; s'ils restent plus longtemps, ils se réduisent en bouillie.

On en conserve aussi pour l'hiver, en les faisant sécher de la manière suivante: on les coupe par tranches de l'épaisseur d'un doigt, après leur avoir ôté la peau; on les dépouille bien de leurs graines, & on les jette un moment dans l'eau bouillante; on les en retire & on les étend au soleil sur des clayons; après quoi on les met au four tiède, même à plusieurs reprises jusqu'à ce qu'ils soient bien secs; on les enferme ensuite séchement, &

lorsqu'on veut s'en servir, on les fait revenir dans une eau tiède.

On se sert en médecine de la plante & du fruit ; on les applique extérieurement pour les inflammations, les cancers, les brûlures, les hémorrhoïdes, & pour calmer les douleurs.

AUNÉE.

L'AUNÉE, l'*Enula campana*, est une plante dont la tige est ronde, droite, velue, rougeâtre, moëlleuse, facile à rompre, grosse comme le doigt, & s'élève très-souvent à la hauteur de quatre ou cinq pieds. Ses feuilles naissent les unes de la racine, les autres sont attachées sans queue le long de la tige ; elles sont amples, larges, longues d'une coudée, vertes, ridées & un peu rudes en dessus, blanchâtres, couvertes en dessous d'une espèce de coton qui les rend douces & comme veloutées. Ces feuilles embrassent plus de la moitié de la tige par leur base ; elles sont dentelées en leurs bords, se terminent en pointe, & approchent assez en figure de celles du tabac. La tige de cette plante se divise vers sa sommité en plusieurs petits rameaux, qui portent chacun une belle fleur jaune radiée, soutenue par un calice feuilleté, disposé en écailles & couronné de plusieurs demi-fleurons ou feuilles étroites, faisant plusieurs pointes. Le disque de cette fleur est formé par plusieurs fleurons qui sont autant de tuyaux jaunes, divisés par le haut en quatre quartiers, contenanr plusieurs étamines & un petit bouton longuet, qui se change, quand la fleur est passée, en une semence oblongue garnie d'aigrettes. Sa racine au sommet est rrès-grosse, faite en manière de navet, charnue, brune en dehors & blanche en dedans, d'un goût âcte, amer & d'une odeur aromatique.

Cette plante se nomme *Enula campana officin. Aster omnium maximus helenium dictus.* Tour. 484. *Inula foliis amplexicaulibus ovatis rugosis, subtus tomentosis, calycum squamis ovatis.* Linn. *Sp. plant.* 1236. Elle est fort commune en Flandre, dans l'Alsace, dans la Lorraine & le pays Messin, sur-tout sur la Seille, aux environs de Paris, sur la petite rivière appellée *Rouillon.*

On a donné à l'Aunée le nom d'Aster, parceque sa fleur est radiée; & celui d'*Helenium,* parceque, dit-on, Helene fut la première qui mit en usage cette plante contre la morsure des serpens.

La racine est la seule partie de cette plante qui soit d'usage en médecine; on la tire de terre au printemps ou en automne; on la coupe par tranches pour la faire sécher, & on la conserve dans cet état. Cette racine, outre une partie gommeuse mêlée avec une partie résineuse, contient encore une substance camphoriforme. Cette dernière sort pendant la distillation sous la forme de flocons de neige très-blancs, dont une partie s'attache aux parois des vaisseaux, tandis que l'autre est portée sur l'eau qui est dans le récipient. Cette substance camphorée ne peut se dissoudre que dans l'esprit-de-vin. Newman a retiré un gros & un scrupule de ce camphre, de deux livres de racines d'Aunée.

On place la racine d'Aunée parmi les béchiques, les diaphorétiques & les discussifs; elle convient très-bien pour diviser la lymphe épaissie qui séjourne dans les bronches & les autres parties de la poitrine. Sans être trop active, elle facilite l'ouverture des conduits sécrétoires de l'urine, principalement lorsqu'ils se trouvent chargés d'une humeur épaisse & visqueuse, capable de causer diverses maladies dans ces parties. Quand on l'ordonne en substance & en esprit, sa dose est depuis un demi-gros jusqu'à un gros ou deux; en conserve, elle se prescrit à la dose d'une once; & quand elle est fraîche, & qu'on la fait entrer

dans les bouillons & les apozèmes béchiques, c'eſt toujours à la doſe d'une demi-once ou d'une once.

La racine d'Aunée eſt très-amie de l'eſtomac ; elle aide la digeſtion, rétablit & affermit le ton des viſcères; elle atténue, diviſe & chaſſe par les ſelles la ſabure viſqueuſe de l'eſtomac & des inteſtins. Platerus la nomme l'aromate germanique; & en effet les Allemands s'en ſervent pour aſſaiſonner leurs alimens, & la préfèrent à tous les aromates étrangers; ils ont même coutume de la confire.

Etmuller vante beaucoup la décoction d'Aunée & de fenouil, priſe en boiſſon, pour tous ceux qui ont fait un trop long uſage du mercure dans les maladies vénériennes, & auxquels il eſt ſurvenu en conſéquence un tremblement univerſel des membres. Cette décoction provoque la ſueur & chaſſe le mercure par les pores.

La ſimple décoction de cette racine dans du vin, priſe intérieurement, eſt un vermifuge. Parkinſon conſeille cette même décoction, tant intérieurement qu'extérieurement, dans les ſpaſmes, les contuſions & la ſciatique. P. Herman donne pour ſpécifique dans le déchirement de la matrice qui provient d'un accouchement laborieux, l'extrait de cette racine ſéche.

On prépare avec la même racine un vin connu ſous le nom de vin d'Aunée; il ſe fait par ſa macération dans du vin.

Ce vin eſt ſudorifique; pris à forte doſe, il eſt diurétique, apéritif, & il eſt très-bien indiqué dans le calcul & la néphrétique; on en prend pendant trois jours un verre le matin à jeun. J. Bauhin attribue auſſi à ce vin la propriété de fortifier la vue.

Cette racine eſt même alexitère, & convient contre les poiſons. Renaudot aſſure que priſe dans du vin ou du vinaigre, elle guérit les moutons d'une maladie peſtilentielle à laquelle ils ſont ſujets, & qu'on appelle *clavau*. On ordonne auſſi extérieurement pour la galle la racine d'Aunée; elle eſt réſolutive & déterſive.

Dans les feuilles périodiques de la gazette salutaire, il est parlé d'un remède qu'on annonce avec éloge pour guérir les vapeurs & dont la base est l'*Ænula campana*. Il faut prendre un pot qui tienne quatre grands gobelets d'eau; on y met deux onces de racine d'*Ænula campana*, séchée & coupée par tranches; on y ajoute deux gros de sucre candi & une grosse pincée d'anis verd; on fait bouillir le tout jusqu'à ce que les quatre gobelets soient réduits à trois: on passe cette décoction à travers un linge, & on prend chaque mois pendant trois jours de suite un verre de cette liqueur, froide ou chaude, le matin à jeun. On ne doit manger qu'une heure après l'avoir prise. Il faut réitérer ce remède plusieurs mois de suite; il n'oblige à aucun régime.

On donne aux animaux la racine fraîche d'Aunée en infusion à la dose de quatre onces, & la poudre des racines séches à celle d'une demi once.

Cette plante a un port noble & élevé; ses fleurs sont plus grandes qu'aucune de celles des composées de ce pays; elle se plaît dans les terres fortes & humides, & est très-propre à terminer de grandes allées & à masquer des parties désagréables.

AUNE.

L'AUNE, l'Aunet, l'Anois, l'Averno, le Vergne, le Verne, le Bouillard, est un arbre qui forme une large tête; son écorce est d'un gris-brun en dehors, jaunâtre en dedans; sa racine est rameuse & ligneuse; ses feuilles sont alternes, d'un verd foncé, relevées par-dessous de nervures assez saillanres; ses fleurs sont mâles ou femelles sur le même pied. Les fleurs mâles qui sont groupées sur un filet commun forment un châton écailleux, cylindrique & assez long; chaque fleur est formée d'un pétale découpé en quatre, presque jusqu'à sa

base, de l'intérieur duquel partent quatre étamines fort courtes. Les fruits naissent en d'autres endroits du même arbre; ils paroissent sous la forme d'un petit cône écailleux: on apperçoit sous les écailles des pistils formés d'embryons qui sont surmontés de stiles fourchus. Ces cônes écailleux deviennent des fruits également écailleux & semblables à de petites pommes de pin. Les écailles en s'ouvrant laissent tomber les semences qui sont plattes.

L'Aune se nomme *Alnus rotundi folia, glutinosa, viridis*. Pin. *Betulaalnus*. Linn. Il se plaît aux bords des rivières, des ruisseaux & aux lieux humides; on en voit presque par toute la France.

On en trouve encore de plusieurs autres espèces. A Lyon on voit celui qu'on nomme *Alnus folio incano*. A Caen rien n'est plus commun que l'espèce à feuilles découpées. *Alnus foliis eleganter incisis*, D. Breman. On remarque sur l'Aune un insecte qu'on nomme gribouri valet de l'Aune. *Cryptocephalus violaceus, pareatis inordinatis*. Geoff. 232. Ce gribouri est d'un beau violet, tant en dessus qu'en dessous; ses étuis vus à la loupe paroissent parsemés de très-petits points irréguliers. La forme de son corcelet, sous lequel rentre sa tête, a fait ranger avec raison cet insecte dans la famille des gribouris; c'est le plus grand qu'on connoisse en France.

L'Aune se multiplie de boutures & mieux encore de plants enracinés qu'on éclate adroitement des vieilles souches; c'est de tous les plants aquatiques celui qui aime le plus l'eau; il se plaît le long des rivières, ruisseaux & dans tous les endroits frais, marécageux & sujets aux inondations. Suivant l'Auteur du Gentilhomme cultivateur, il faut avoir une pépinière d'Aunes dans un terrein humide, près d'une rivière ou d'un ruisseau, où un très-petit nombre de chicots des racines de l'Aune fournissent constamment un nombre suffisant de rejettons. Un an après que les rejettons ont été couchés

couchés en terre, il faut planter les bourgeons qui ont poussé; pour cet effet, on fait un certain nombre de trous distans l'un de l'autre de sept pieds en tout sens. On donne à ces trous deux pieds de profondeur ; on lève avec précaution les jeunes plants, & on les plante à un pied & demi de profondeur au moins, dans un sol léger; on les couvre de terre; chaque rejeton formera un arbre: un an après le replant de ces rejetons il faut laisser sur pied les plus beaux & les plus droits, & couper à six pouces du sol ceux qui sont moins vigoureux. On en laisse la moitié, que l'on destine à leur parfaite croissance, & l'autre pousse de longues branches; c'est ainsi qu'on peut se procurer des Aunes qui croissent en hauteur, & par conséquent en valeur, tandis que pendant cet intervalle on coupe les autres tous les quatre ans. L'Aune est en effet un arbre qui croît très-promptement, pourvu qu'il ait suffisamment d'humidité ; on peut donc tirer parti dans l'agriculture de cet arbre, puisqu'il n'emploie point de terrein nécessaire, mais qu'au contraire il n'occupe que celui où nul autre arbre ne peut réussir; il y a en France beaucoup de terreins en friches le long de certains ruisseaux, rivières & marres où l'Aune réussiroit sans occasionner aucun frais de culture, & rendroit des profits considérables, comme on le pourra voir par les avantages détaillés de cet arbre, que nous allons rapporter.

Le premier avantage, c'est qu'une Aunaie ne demande aucune sujétion, ni culture, ni même clôture ; on a remarqué que les animaux domestiques haïssoient l'odeur des feuilles de cet arbre.

Le second, c'est que cet arbre croît très-promptement, & que le débit en est très-assuré ; on en fait grand usage à la campagne & dans les villes; les boulangers, les pâtissiers, les verriers le préfèrent à tout autre pour chauffer le four; on en fait des pilotis qui durent autant que ceux de chêne, pourvu qu'ils soient toujours dans

l'eau ou dans la glaise bien humide ; le pont de Londres & celui de Rialto à Venise sont bâtis sur l'Aune. Rien n'est meilleur que l'Aune pour les machines hydrauliques. On fait avec ses branches des fascines qu'on met dans les fondrières pour l'écoulement des eaux.

Le troisième avantage qu'on peut tirer de l'Aune, c'est de se servir de ses branches pour échalasser les houblonnières, & même de les employer dans un pays de vignobles ; une branche de trois ans de coupe est assez forte pour des échalas ; on s'en sert beaucoup en Guienne.

Le quatrième avantage, c'est qu'il est employé par les sculpteurs & les tourneurs ; l'Aune est doux, bien lié, & par conséquent facile à amincir tant qu'on le veut, sans craindre qu'il ne casse. Les ébénistes l'emploient aussi beaucoup, parcequ'il prend bien le noir, & qu'alors il semble être de l'ébène.

Le cinquième avantage qu'il nous procure, c'est de fournir une quantité de perches qu'on emploie à Paris pour des échelles légères, & pour servir de perches aux blanchisseuses & aux teinturiers ; les sabotiers font aussi usage de ce bois pour des sabots ; aussitôt qu'ils sont faits on les enfume pour les sécher, pour les durcir, pour empêcher qu'ils ne fendent, & pour les préserver de la piqûre des vers.

6.° On fait avec le bois d'Aune du charbon qui entre dans la composition de la poudre à canon.

7.° Les teinturiers & particulièrement les chapeliers font un assez beau noir avec l'écorce d'Aune, qui leur tient lieu de noix de galle pour faire prendre la couleur noire aux particules de fer ; on pourroit aussi en faire de l'encre ; on le coupe ordinairement pour la teinture en novembre & décembre.

8.° La médecine se sert aussi de l'Aune ; son écorce & son fruit sont astringens & rafraîchissans ; employés en gargarisme, ils conviennent dans les inflammations

de la gorge ; ſes feuilles vertes paſſent pour être réſolutives ; appliquées extérieurement, elles diſſipent les tumeurs & guériſſent les inflammations.

Après tant de propriétés, peut-on ſe refuſer à multiplier un arbre ſi utile à la ſociété, ſi peu diſpendieux, & d'un ſi grand rapport, dans un terrein même inculte & marécageux ?

AVOINE.

L'AVOINE eſt une plante annuelle, dont la racine eſt fibreuſe ; ſa tige ou chaume eſt articulé, haut d'un pied ou deux ; ſes feuilles ſont ſimples, entières, en forme d'alène, embraſſant la tige par leur baſe, placées ſur chaque articulation ; ſes fleurs ſont au ſommet, pédunculées, diſpoſées en panicule, ſans pétales, compoſées de trois étamines & d'un calice ou bâle qui renferme pluſieurs fleurs, & ſe diviſe en deux valvules lancéolées, renflées, larges, ſans barbe ; ſous la bâle on trouve deux autres valvules, qu'on peut conſidérer comme une corolle, du dos de laquelle s'élève une barbe très-longue, torſe & articulée. Sa ſemence eſt ſolitaire, oblongue, aigüe aux deux extrémités, avec un ſillon qui s'étend ſur toute ſa longueur; chaque bâle renferme deux ſemences.

On nomme cette plante *Avena vulgaris ſeu alba.* Pin. *Avena ſativa.* Linn. Il y en a deux variétés ; la blanche & la noire ; cette dernière eſt la plus eſtimée.

On trouve ſur les feuilles de l'Avoine la larve du criocère bleu à corcelet rouge: *Crioceris cæruleo-viridis, thorace femoribuſque rufis.* Geoff, 242. Le deſſous du corps de ce criocère, ainſi que ſa tête & ſes étuis, ſont de couleur bleue ; ſon corcelet & ſes cuiſſes ſont rouges, les tarſes & les antennes ſont noires, ſes étuis ſont ſtriés.

On féme communément les avoines au mois de février ou de mars, fur un feul labour ; elles réuffiffent affez bien, quand les terres ont été bien préparées d'avance pour le froment, car on les féme ordinairement dans les champs où l'on a recueilli du bled la moiffon précédente. On feroit cependant mieux de donner un premier labour après que les fromens font faits, qu'on nomme labour d'entre hiver, enfuite un fecond labour avant de femer.

Il faut pour femer un champ, un fixième de plus d'avoine que d'orge. Quand les avoines ont crû à la hauteur de trois ou quatre pouces, lorfque les terres font labourées à plat ou en planches larges, on profite d'une petite pluie pour paffer par-deffus un rouleau de bois qui brife les mottes & chauffe les pieds de cette plante, en même temps qu'il unit le terrein, fans quoi on ne pourroit pas faucher près de terre. Dans la Suiffe & une partie de la Franche-Comté, j'ai obfervé qu'il y avoit toujours une perfonne qui accompagnoit la charrue, pour caffer auffitôt avec un outil fait exprès, les mottes que le tranchant de la charrue laiffe; il feroit à fouhaiter qu'on pratiquât cette méthode par-tout.

Dans les endroits où l'on ne laboure pas par fillons, on coupe les avoines avec la faulx; mais on eft dans la mauvaife habitude, dit M. Duhamel, de les faucher encore vertes, & de les laiffer coucher fur terre jufqu'à ce qu'il tombe affez d'eau pour pénétrer les ondins. L'Avoine, dit-on, achève de fe mûrir fur le champ; le grain fe remplir, il noircit & devient plus pefant. J'avoue, continue M. Duhamel, & avec lui toute perfonne fenfée, que je ne puis concevoir comment l'eau de la pluie peut produire tous ces bons effets, & je crains qu'il n'entre beaucoup de préjugé dans cette pratique; quand j'ai voulu quelquefois la combattre, tous les cultivateurs en ont appellé à leur expérience; mais quelle expérience! Aucun n'avoit laiffé parfaitement mûrir l'Avoine avant de la mettre à bas; aucun

n'avoit essayé de serrer une partie des Avoines sans les laisser javeler, pour comparer la qualité de leur grain à celui des avoines javelées; leur expérience se réduisoit à avoir agi comme ils voyoient faire les autres, & ils n'avoient jamais rien vu de plus.

M. Delu n'a pas suivi cette fausse méthode; ses terres qu'il a fait amender avec soin & profondement labourer pour le froment, lui donnent de belles avoines, (je cite toujours M. Duhamel,) qu'il laisse mûrir parfaitement, & il les enlève presque aussi-tôt qu'elles sont abattues, sans attendre la pluie & sans les laisser javeler. Les chaumes de ses champs d'Avoine ne verdissent point comme ceux de ses voisins, parceque ses Avoines s'égrainent moins; le grain qu'il recueille pèse constamment un douzième de plus que celui des autres; ses voisins s'empressent d'en obtenir de lui pour faire leur semaille, & ne suivent pas son exemple.

Il est bon de ne serrer les Avoines que quand l'herbe que la faulx a coupée avec l'Avoine est sèche; sans cette précaution, les tas s'échauffent quelquefois à un tel point que le germe du grain est étouffé, & qu'il n'est plus propre à ensemencer. On prétend que la vieille Avoine ne vaut rien pour semer; on a cependant expérimenté le contraire, suivant le même M. Duhamel.

L'Avoine rafraîchit, humecte & nourrit; M. Ray nous assure que les habitans de l'Angleterre septentrionale ne se nourrissent que d'Avoine, & qu'ils se portent très-bien; qu'ils sont même plus exempts de maladies, & qu'ils vieillissent plus qu'ailleurs; le pain qu'on en fait est doux, très-salutaire, quoiqu'il soit désagréable pour ceux qui n'y sont pas habitués, à cause de son amertume. Les Anglois riches ou pauvres ne font point d'autres bouillies qu'avec l'Avoine; ces bouillies sont aussi salutaires aux malades qu'à ceux qui se portent bien; elles se digèrent facilement & fournissent une excellente nourriture; elles donnent aussi un teint frais aux enfans. On fait dans la basse Normandie & dans

la Bretagne, avec l'Avoine que l'on pile légèrement, & dont on ôte la peau, une sorte de nourriture que l'on appelle gruau, qu'on fait bouillir légèrement dans de l'eau simple, dans du lait ou du bouillon. Cette décoction est bonne pour la poitrine & pour la toux. On fait aussi avec le gruau une crême à laquelle on ajoute du lait de vache, ou une émulsion d'amandes douces & de sucre, pour la rendre plus agréable au goût. Les bouillons d'Avoine sont excellens dans toutes les maladies aigües. Les Anglois & les Polonois font encore avec l'Avoine de la bière de même qu'avec les autres grains, qui est, aussi bonne que celle qui se fait avec l'orge, & qui lui est même préférable à certains égards. Les peuples du pays de Galles préparent avec l'amidon d'Avoine bouilli dans de l'eau jusqu'à la consistance de gelée, un mêts très-estimé. On mange cette gelée d'Avoine chaude, coupée par tranches & mêlée avec du lait, de la bière ou du vin blanc, adouci avec le sucre.

L'Avoine torréfiée dans une poële avec quelques pincées de sel, renfermée dans une toile fine & appliquée toute chaude sur le ventre, soulage la colique; on peut aussi y mêler des grains de genièvre & de cumin. Les Allemands, suivant Etmuller, préparent un sirop avec la décoction d'Avoine pour guérir cette maladie; on l'appelle sirop de *Luther*, parcequ'il en faisoit souvent usage. Les femmes Provençales font boire la décoction d'Avoine aux accouchées pour leur faire passer le lait. Le bain préparé avec le houblon, l'orge & la paille d'Avoine, est très-bon, à ce qu'assure Simon Pauli, pour faciliter la sortie du calcul des reins, des uretères & de la vessie. La farine d'Avoine appliquée en cataplasme, n'est pas moins utile que celle d'orge. On la recommande cuite avec du beurre pour dessécher la galle de la tête.

On nourrit toute sorte de volailles & les porcs avec l'Avoine; elle rend le lard d'un goût excellent; mais il

faut avoir attention de donner aux porcs un peu de pois à la fin de ce régime, avant que de les tuer, pour donner de la fermeté au lard.

On fait combien ce grain est favorable aux chevaux, puisqu'on en fait leur principale nourriture. Rien de plus salubre pour ces animaux qu'une Avoine gardée jusqu'à ce qu'elle soit bien séche; on ne les voit point attaqués de ces maladies souvent funestes, auxquelles cet animal est sujet lorsqu'on le nourrit de féves.

On fait encore usage de l'Avoine pour la nourriture des vaches & des brebis; il n'est point d'aliment qui les fasse tant abonder en lait; elle donne beaucoup de force aux bœufs, & est très-propre à les engraisser. Quand on donne cette nourriture aux animaux, il faut cependant le faire avec prudence, & discerner les cas où il convient d'en augmenter la quantité, de la diminuer, ou même de la supprimer.

Il y a des provinces où le boisseau d'Avoine est plus fort d'un quart ou d'un tiers que celui de bled; il y a d'autres endroits où on le mesure à comble; à Paris il n'y a qu'un seul boisseau pour le bled & pour l'Avoine, & on l'y mesure à raz. Le septier d'Avoine y est de vingt-quatre boisseaux, & celui de bled de douze.

On voit dans le Maine une espèce d'Avoine qu'on séme avant l'hiver & qu'on recolte avant les seigles: en Angleterre on séme les Avoines noires en même temps que le froment; celles qui passent l'hiver rendent une très-grande quantité de grain. La paille de cette plante est un bon fourrage que les bestiaux, sur-tout les bêtes à corne, préférent à celles des autres plantes; elle est encore bien plus substantielle lorsqu'en battant l'Avoine on frappe de façon qu'il n'y ait que les gros grains qui sortent de leur enveloppe, & que les petits & les légers y restent.



I 4

AURONE.

L'AURONE, la Garde-robe, eſt une plante pérennelle dont les tiges s'élèvent à la hauteur d'environ trois pieds, vertes, rougeâtres, rameuſes, ligneuſes vers le bas, revêtues de feuilles vertes, découpées comme celles de la camomille, d'une odeur forte & aromatique, & d'un goût âcre & amer. Ses fleurs ſont du genre de celles qu'on nomme fleurs à fleurons, c'eſt-à-dire, qu'elles ſont formées d'un grand nombre de petites fleurs, raſſemblées en manière de tête dans un calice commun. Les fleurons du milieu ſont hermaphrodites, & le pétale eſt figuré en entonnoir diviſé en cinq parties; on y voit cinq petites étamines. Les fleurons de la circonférence ſont femelles; au milieu de chacun de ces fleurons des deux eſpèces, on trouve un piſtil formé d'un ſtile fourchu, qui eſt plus long dans les fleurons femelles que dans les hermaphrodites, & d'un embryon qui devient une ſemence menue & longuette. Sa racine eſt dure, ligneuſe, garnie de fibres; cette plante fleurit en août & ſeptembre.

Elle ſe nomme chez les Botaniſtes *Abrotanum mas anguſti-folium majus*. Pin. Tourn. 459. *Artemiſia foliis ramoſiſſimis ſetaceis, caule erecto ſuffruticoſo*. Linn. *Sp.* 845. On en voit dans les provinces méridionales de la France, aux bords des vignes, à Caſtelnau & Boutonnet dans le Languedoc.

Outre cette eſpèce d'Aurone, il y en a encore d'autres. La première eſt connue ſous le nom d'Aurone ſauvage. *Abrotanum campeſtre cauliculis albicantibus*. Pin. 136. Elle vient aux environs de Paris, auprès de Beauvais en Picardie, à Neuf-Briſac en Alſace, & aux environs de Montpellier & d'Aix en Provence.

La ſeconde, qui n'eſt qu'une variété, s'appelle *Abro-*

tanum campestre cauliculis rubentibus. Pin. 136. On la trouve dans les mêmes endroits que la précédente.

La troisième, autre variété, est désignée par le nom d'*Abrotanum campestre carlinæ odore*. Pin. 136.

La quatrième est l'estragon: *Abrotanum mas, lini folio acriori odorato*. Tourn. 459. On le cultive dans les jardins potagers, pour servir de fournitures aux salades. Voyez *Estragon*.

Plusieurs auteurs ont distingué mal-à-propos les Aurones en mâle & femelle, puisque tous les Aurones sont hermaphrodites. Linneus confond avec raison les Aurones avec l'absynthe & l'armoise.

L'Aurone prend aisément de marcottes, & une branche qui porte à terre est bientôt garnie de racines; c'est pourquoi on n'est guères en usage de les élever de semences.

On connoît deux sortes de chenilles qui se nourrissent sur l'Aurone: la première est une arpenteuse, qui a douze pattes, de couleur verte; elle fait sa coque en terre; elle se change en une phalène qu'on nomme le lambda. *Phalæna seticornis spirilinguis, alis deflexis, exterioribus fuscis; lambda græco inscriptis*. Linn. Faun. Suec. 873. Cette phalène est toute brune en dessus & en dessous; ses aîles supérieures sont variées & marbrées de différentes nuances de brun, plus ou moins claires ou foncées; sur le milieu de chacune de ces aîles est une grande tache tantôt jaune, tantôt blanche, représentant un lambda λ, ou un gamma γ grec, couché de côté, d'où lui est venu son nom: la phalène mâle a une singularité remarquable; en pressant le bout de son ventre pour en faire sortir les parties du sexe, il sort en même temps deux belles houpes rondes de poils, qui disparoissent & rentrent lorsque la pression cesse.

La seconde chenille qu'on trouve sur l'Aurone est une chenille à seize pattes, d'une couleur blanchâtre, avec des taches jaunes & noires, qui fait pareillement sa coque dans la terre; c'est la chenille d'une phalène

qu'on nomme iota. *Phalæna seticornis spirilinguis, alis deflexis albido cinereis, lineis longis nigris.* Geoff. 158. La couleur de cette phalène est par-tout grise. Ses aîles supérieures ont quelques lignes fines & longues, de couleur noire qui imitent des ſ, ce qui lui a fait donner le nom d'*iota.*

Les anciens prétendoient que l'Aurone étoit propre à garantir les habits contre la teigne; les essais de M. de Reaumur ont prouvé le contraire; il n'y a que l'huile de thérébentine qui ait cette vertu. L'Aurone peut s'employer utilement pour garnit les bosquets d'hiver, parce qu'il ne quitte point ses feuilles; on s'en sert même dans les jardins pour faire des bordures très-agréables, que l'on taille comme le buis.

Etmuller regarde l'Aurone comme un excellent carminatif; Dioscoride en faisoit grand usage; Julien le croit vermifuge; je l'ai employé avec succès dans ce cas; la formule sous laquelle je l'ai prescrit, est rapportée dans notre médecine rurale: Schroder assure que cette plante est un peu astringente, résolutive, & l'antidote des venins, sur-tout de ceux de la morsure des scorpions & de certaines araignées; il suit en cela le sentiment de Dioscoride. L'Aurone calme aussi les mouvemens histériques & guérit la jaunisse. Jean Backmeister donne comme un remède spécifique dans le calcul des reins la poudre des sommités d'Aurone mêlée avec un peu de nitre. Suivant Tragus, la décoction de ces mêmes sommités dans du vin ou de l'eau, est bonne pour faciliter l'expectoration des asthmatiques, pourvu qu'on y ajoute un peu de miel. On recommande aussi cette même décoction pour laver la tête, afin de faire venir les cheveux, ou les empêcher de tomber.

On retire l'huile essentielle de l'Aurone mâle, en distillant la fleur seule avec une grande quantité d'eau. On s'en sert pour frotter les membres paralytiques. On la recommande pareillement, de même que la décoction

ci-dessus, pour faire venir les cheveux, sur-tout en la mêlant avec du laudanum & de la graisse d'ours.

AZEDARACH.

L'AZEDARACH, faux sycomore de Provence, le Lilac des Indes, est un arbrisseau qui a ses feuilles plus découpées que celles du frêne, & d'un verd gai fort agréable; elles sont posées alrernarivement sur les branches: on y remarque une nervure principale d'où partent ordinairement deux paires de nervures qui sont chargées de cinq folioles, découpées plus ou moins profondément, & la nervure principale est terminée par cinq folioles pareilles; le nombre des folioles varie aussi bien que leur forme. Les fleurs de l'Azedarach viennent par bouquets comme le lilas; elles paroissent en juin & font alors un très-bel effet: chacune d'elles est formée d'un très-petit calice d'une seule pièce, divisée en cinq, de cinq pétales oblongs, d'un cornet ou nectaire divisé par les bords en dix, de dix petites étamines, qui sont renfermées dans le cornet, & d'un pistil, dont la base est un embryon qui devient un fruit charnu: dans ce fruit est un noyau dont la superficie a cinq cannelures, & le dedans est divisé en cinq loges, qui contiennent autant de semences oblongues. Le stile, qui est au-dessus de l'embryon, est un cylindre de la longueur du cornet, & terminé par un stigmate obtus.

Cet arbrisseau se nomme *Azedarach. Dod. Melia foliis bipinnatis.* Linn. *Sp.* 550. Il croît naturellement en Provence & en Languedoc. On l'élève de semences; il craint la gelée, c'est pourquoi il est à propos de le placer dans l'orangerie. On ne peut le conserver en espalier qu'avec beaucoup de peine, c'est cependant un assez bel arbre; les noyaux qui se trouvent dans son fruit servent à faire des chapelets; la décoction de ses feuilles est apéritive; son fruit est très-dangereux.

AZEROLIER.

L'AZEROLIER est une espèce de néflier ; sa tige est haute, droite & très-rameuse ; ordinairement sans épines ; ses feuilles sont alternes, découpées finement, & profondément dentées, ressemblant à celles de l'aubépine, mais plus grandes ; sa fleur ressemble pareillement à celle de l'aubépine. *Voyez cet article.* On remarque aussi la même ressemblance dans le fruit, excepté qu'il est plus gros ; il s'y en trouve de rouges ou de blancs, suivant les variétés. Cet arbre se nomme *Mespilus apii folio laciniato.* Pin. *Cratægus azarolus.* Linn. Cet arbre est très-commun dans la Provence, le Languedoc ; on en voit aussi en Franche-Comté.

L'Azerolier s'élève de graines, & quelquefois de plant ; sa semence ne lève que la seconde année : si on met cependant dès la fin de septembre les fruits aussitôt qu'ils sont mûrs, lits par lits, avec de la terre un peu humide, & si on les sème au printemps suivant sur couche, ils lèvent dès la première année.

Cet arbre vient en plein vent, en buisson & en espalier ; on le greffe ordinairement sur l'aubépine ; on peut aussi le greffer sur des sauvageons de poirier, ou sur le néflier & le coignassier, qui donnent du fruit plus promptement & chargent davantage : il faut à cet arbre une bonne exposition pour l'empêcher de couler. L'Azerolier mérite d'être placé dans les bosquets du printemps par la beauté de sa fleur ; il pourroit aussi occuper une place dans les bosquets d'automne à cause de son fruit : les Azeroliers conviennent encore dans les remises ; ils attirent le gibier par leurs fruits. On en cultive quelquefois dans les jardins potagers ; on orne de ses baies les desserts, quoiqu'elles soient fades : en Provence on est dans l'usage de les confire.

BACILLE.

LA BACILLE, la Passe-pierre, la Criste marine, le Fenouil marin ou l'herbe de S. Pierre, est une plante dont la racine est grosse & longue, ligneuse, blanchâtre, garnie de quelques fibres. Ses tiges sont longues de quinze à dix-huit pouces, rameuses, grosses, ligneuses, se renversant ordinairement sur terre. Ses fleurs sont découpées, menues, étroites, fermes, charnues, subdivisées trois à trois, d'un verd d'eau, d'une odeur d'ache, & d'un goût salé; ses fleurs naissent en ombelles, composées chacune de cinq pétales blancs & disposés en rose. Après que la fleur est passée, le calice se change en un fruit rempli de graines, qui sont jointes deux à deux, plates, rayées sur le dos, blanches, odorantes, & d'un goût âcre.

Elle se nomme en termes de Botanique, *Crithmum sive fœniculum maritimum minus*. Pin. 288. *Crithmum foliolis lanceolatis, carnosis*. Linn. *Sp. plant.* 354. Cette plante croît aux environs de Château-Salins & de Dienze en Lorraine, de Salins en Franche Comté, sur les côtes maritimes aux environs de Marseille, de Caen, de Nantes.

On en voit encore d'une autre espèce aux environs de Marseille, qu'on nomme *Crithmum sive fœniculum maritimum majus, odore apii*. Pin. 288.

On cultive aussi cette plante dans les jardins; elle se multiplie de graines qu'on séme sur couches au mois de mars: quand elle est assez forte, on la transplante au pied d'un mur, à l'exposition du midi ou du levant. Le grand air & le froid lui sont pernicieux; il faut la couvrir de feuillages pendant les gelées; on coupe ses feuilles sur la fin de l'été.

On les confit au vinaigre de la même façon que les

cornichons : on les mange ensuite en salades, & on les mêle dans certains mêts pour réveiller l'appétit. Cette plante n'est pas beaucoup d'usage en pharmacie ; on la regarde comme apéritive & propre pour emporter les obstructions des viscères ; on prétend aussi qu'elle est bonne contre la gravelle.

BAGUENAUDIER.

LE BAGUENAUDIER est un arbrisseau qui s'élève à la hauteur d'un homme ; son tronc & ses rameaux sont durs, creux, couverts d'une écorce blanchâtre en dehors & verte en dedans ; ses feuilles sont conjuguées & posées alternativement sur les branches, formées chacune de neuf ou onze folioles ovales, échancrées à leur extrémité, sans être dentelées par leurs bords & rangées deux à deux sur un filet, qui est terminé par une impaire : ses fleurs sont légumineuses & composées d'un calice en forme de cloche, divisé en cinq par les bords, & de cinq pétales différemment figurés, suivant les espèces, au milieu desquels on remarque dix étamines réunies par le bas, & un pistil recourbé par le haut, portant à sa base un embryon applati & allongé, qui se change en une vessie assez grosse & presque verte, dans laquelle se trouvent plusieurs semences figurées comme un rein.

Les Botanistes appellent cet arbrisseau *Colutea*, *Matth. colutea vesicaria*. J. B. Tourn. 649. *Colutea arborea, foliolis obcordatis*. Linn. *Sp. plant.* 1045.

Cet arbrisseau commence à fleurir au mois de mai, & continue pendant tout l'été ; on le trouve communément dans le Languedoc, à la Valette auprès de Montpellier, le long de la rivière, de même qu'à Castelnau, situé aussi aux environs de cette ville ; on en voit encore beaucoup dans la Provence. Vaillant, &

après lui Dalibard, l'ont mis au nombre des arbustes qui viennent aux environs de Paris; on en voit aussi dans la Bourgogne.

Le Baguenaudier se multiplie très-aisément de semences & de rejettons; il s'accommode de toute sorte de terre, & se cultive de même que l'if; on peut même lui donner telle figure qu'on souhaite par la tonte dont il est susceptible; il est très-propre par la beauté de sa fleur à décorer les bosquets du printemps; on feroit aussi très-bien d'en planter dans les remises, par la facilité qu'il a de se multiplier de lui-même.

C'est dans les cosses de cet arbrisseau, de même que dans ceux des pois & autres plantes légumineuses que se loge la chenille du papillon, qu'on nomme porte-queue bleu-strié. Cette chenille est du nombre des chenilles cloportes, & ne se nourrit que des fruits des plantes légumineuses; on nomme chez les naturalistes son papillon, *Papilio supra cæruleus, subtus lineis undulatis fuscis & albicantibus striatus, alis secundariis infra fascia alba, macula duplici nigro aurata, & in imo caudatis*. Geoff. 57. Ce papillon est d'un bleu noirâtre en-dessus, en-dessous ses aîles sont rayées & comme striées par de petites lignes transverses ondées, alternativement de couleur blanche & de couleur brune claire ou grise: de plus, suivant M. Geoffroy, les aîles inférieures ont en-dessous, près du bord extérieur, une bande transverse assez large; après cette ligne, elles ont près du bord intérieur chacune deux taches noires dorées, & au-dessous de ces taches, le bord de l'aîle a une petite pointe ou appendice courte, mais aiguë, qui forme une espèce de petite queue; cette pointe est noire.

Les feuilles du Baguenaudier sont purgatives; on pourroit même les substituer à celles du séné; aussi quelques herboristes les vendent au Public pour de véritables feuilles de séné. Le magistrat ne peut trop sévir contre ces sortes de gens qui abusent ainsi de

la crédulité du public, & qui empêchent par-là qu'une médecine ne fasse l'effet attendu ; car il est certain que les feuilles de Baguenaudier ne purgent que très-lentement, & ne peuvent suppléer aux véritables feuilles de sené, qu'en en augmentant considérablement la dose.

Les abeilles aiment les fleurs du Baguenaudier ; leurs gousses servent de nourriture aux volailles, aux chèvres & aux vaches ; on en donne aussi aux brebis pour les engraisser & leur faire avoir du lait.

BALAUSTIER.

LE BALAUSTIER, le Grenadier, est un grand arbrisseau qu'on peut élever en espalier ou en arbre ; sa racine est jaune, ligneuse, rameuse ; ses tiges sont épineuses, l'écorce rougeâtre, son bois dur & brun ; ses feuilles sont opposées, quelquefois rassemblées, éparses, pétiolées, simples, entières, oblongues, quelquefois sinuées, jamais dentelées, toujours lisses & luisantes ; ses fleurs sont sessiles, ordinairement solitaires, d'un beau rouge, rosacées, ayant cinq pétales obronds, droits, ouverts, insérés dans un calice monophille, campanulé, épais, aigu, coloré, divisé en cinq découpures ; on remarque un grand nombre d'étamines insérées au calice. Son fruit est une espèce de pomme presque ronde, nommée grenade, formée du calice renflé & couronné à son sommet par des échancrures de ce même calice, recouverte à l'extérieur d'une enveloppe dure, intérieurement divisée en neuf loges, dont les cloisons membraneuses partent du réceptacle, & renferment des semences entourées d'une pulpe succulente, ordinairement rougeâtre.

Cet arbrisseau se nomme *Punica fructu dulci.* Tourn. *Punica granatum.* Linn. Il croît naturellement dans les haies de la Provence ; on le nomme dans ce pays *miougranier*

miougranier fer. On en voit pareillement dans les haies du Languedoc & du Rouſſillon ; les naturels du pays l'appellent *lou miougranié.*

On trouve auſſi dans ces provinces d'autres eſpèces de grenadiers : le premier eſt le grenadier à fruit aigre. *Punica fructu acido.*

Le ſecond eſt le grenadier vineux. *Punica medii quaſi ſaporis.* Tourn.

Le troiſième eſt le grenadier à fleurs doubles, ou proprement dit, le Balauſtier. *Punica flore pleno majore.* Tourn. On le cultive dans la plupart des jardins de la France.

A Paris on encaiſſe ordinairement les grenadiers à fleurs doubles pour ſervir d'ornement aux jardins : la caiſſe doit être proportionnée à la grandeur du grenadier qu'on lui deſtine ; on emplit cette caiſſe d'une terre mêlangée de terreau & de terre à potager, la plus ſubſtantielle qu'on peut trouver, après l'avoir préalablement paſſée à la claie. La terre étant ainſi préparée, on y plante le grenadier, ayant ſoin de rafraîchir les racines ; on répand pardeſſus du terreau de fumier de vache d'un doigt d'épaiſſeur, & on arroſe cet arbriſſeau à fond : on met quelquefois les grenadiers à fleurs en pleine terre, mais il faut que ce ſoit en eſpalier ; on doit labourer ſouvent les grenadiers en caiſſe avec une houlette & les arroſer même deux ou trois fois par jour, pendant les grandes chaleurs, pour empêcher la fleur de couler. On dit du grenadier, qu'il demande d'avoir toujours le pied dans l'eau & la tête au ſoleil, auſſi faut-il avoir grand ſoin de le placer à l'expoſition du levant & du midi. On taille les grenadiers, mais la taille n'en eſt pas difficile à pratiquer ; il ſuffit ſeulement de rogner les branches trop élancées, & de faire enſorte qu'il n'y en ait point qui ſurpaſſent l'une plus que l'autre ; on retranche celles qui ſont mal placées ; on conſerve celles qui ſont courtes & bien nourries, & on racourcit les branches dégarnies, afin de rendre le grenadier plus

touffu, c'eſt ce qui en fait la beauté; on prétend que ſi l'on taille le grenadier au mois de mars, & qu'on frotte ſa tige avec du ſuc d'épurge, l'arbre porte beaucoup de fleurs; nous l'avons éprouvé avec ſuccès; on obſerve auſſi que le grenadier en caiſſe donne plus de fleurs que celui qui eſt en pleine terre, parceque ſes racines n'ayant pas un eſpace ſuffiſant pour s'étendre, la ſéve ſe porte avec plus d'abondance à la partie ſupérieure, & donne en fleurs.

Le grenadier s'élève de ſemence, ſe multiplie auſſi de marcottes, & ſe perpétue de boutures; le froid eſt le plus grand de ſes ennemis; pour l'en garantir, on met ceux qui ſont en caiſſe dans la ſerre, & on met au pied de ceux qui ſont en pleine terre du grand fumier; on les couvre même de paillaſſons.

Le grenadier à fleurs ſimples ne demande pas tant de précautions que celui à fleurs doubles; il réuſſit même mieux en pleine terre qu'en caiſſe. Les grenadiers à fleurs doubles commencent à fleurir au mois de mai, & durent en fleurs juſqu'en août, pourvû qu'ils ſoient bien gouvernés; ils méritent d'être cultivés par rapport à la beauté de leurs fleurs, qui ſervent non ſeulement d'ornement aux jardins, mais encore de la plus belle parure aux perſonnes du ſexe. Les grenadiers à fleurs ſimples ſont auſſi de très-jolis arbriſſeaux. On ſuce avec plaiſir les grains de leur fruit; leur acide nettoie la bouche & excite l'appétit; dans les provinces méridionales il y a une eſpèce de fruit de grenadier qui contient une eau très-ſucrée & fort agréable; mais cette eſpèce ne mûrit pas parfaitement aux environs de Paris, où elle eſt toujours inſipide. Rien n'eſt meilleur pour précipiter la bile, & pour appaiſer l'ardeur de la ſoif dans les fièvres intermittentes que le ſuc de grenade; on en fait un ſirop qu'on eſtime cordial & aſtringent; les fleurs de grenade qu'on nomme balauſtes; l'écorce de ſon fruit connu dans les boutiques ſous le nom de *malicorium*, ſes pepins & ſon ſuc s'emploient avec ſuc-

cès dans les cours de ventre, la dissenterie & les pertes de sang. Les fleurs s'ordonnent par pincées en infusion; le *malicorium* qu'on regarde aussi comme vermifuge, se met en poudre & se donne depuis un gros jusqu'à deux, ou bien on le prescrit en décoction, & pour lors sa dose est d'une demi-once. Les pepins ou semences de grenades sont très-astringens; on s'en sert comme des fleurs pour arrêter les gonorrhées; on les mêle quelquefois avec les semences rafraîchissantes dans les émulsions

L'illustre chancelier Bacon assure que le vin que l'on prépare avec les grenades douces, est un remède hépatique, très-propre à fortifier.

Les grenades vineuses sont, suivant Schroder, céphaliques & cordiales. Quand on prescrit aux animaux l'écorce de grenades en poudre, c'est à la dose d'une demi-once, & en décoction à celle d'une once & demie dans une livre & demie d'eau.

Le nom de *malicorium* qu'on a donné à l'écorce de grenades, signifie cuir de pommes: on peut faire usage de cette écorce comme de celle de chêne, pour préparer les cuirs: elle change en noir la solution du vitriol qui est verte, & est propre par conséquent à faire de l'encre, ainsi que la noix de galle.

BALLOTTE.

LA BALLOTTE, le Marrube fétide, le Marrube noir, le Marrubin noir, est une plante dont la racine est ligneuse, rameuse, fibreuse; ses tiges sont hautes d'une coudée, quarrées, branchues, noueuses; ses feuilles sont opposées deux à deux sur les nœuds, pétiolées, cordiformes, sans division, dentées en manière de scie; on remarque sur un même péduncule axillaire, plusieurs fleurs entourées de feuilles florales; ces fleurs

font formées par deux lèvres ; la supérieure est creusée en cueiller, droite, ovale, entière ; & l'inférieure est divisée en trois pièces obtuses, dont la moyenne est échancrée, d'une couleur purpurine, quelquefois blanche ; quand la fleur est passée, il lui succède quatre semences oblongues, enfermées dans un calice plissé en cinq stries, & découpé en cinq parties égales. Cette plante se nomme *Ballotte*. Matth. *Ballota foliis cordatis indivisis serratis*. Linn. *Spec. plant.* Elle se trouve par toute la France, dans les terreins incultes & aux bords des champs.

Boerrhaave regarde la Ballotte comme un grand détersif vulnéraire ; on l'applique avec succès sur la teigne. Les feuilles de marrube noir, séchées sous la cendre chaude, & incorporées avec du miel, guérissent les hémorrhoïdes sur lesquelles on les applique. On emploie rarement à l'intérieur le marrube noir, à cause de sa mauvaise odeur & de son âcreté.

BALSAMINE.

LA BALSAMINE, la Merveille, l'Herbe sainte-Catherine, le *Noli me tangere*, est une plante dont la racine est à fleur de terre & fibreuse. Sa tige s'élève à la hauteur d'un pied & demi ; elle est tendre, d'un verd clair, luisante, rameuse, empreinte d'un suc insipide. Ses feuilles sont disposées alternativement, approchant de celles de la mercurielle, mais un peu plus grandes, plus larges, dentelées en leurs bords, d'une belle couleur verte, pleines de suc ; des aisselles des feuilles sortent des pédicules longs, menus, inclinés vers la terre, divisés en trois ou quatre rameaux, d'où pendent de petites fleurs à quatre pétales inégaux, semblables à ceux des Balsamines ordinaires, de couleur jaune, marqués de points rouges ; elles représentent une

sorte de monstre marin à petit corps & à queue déliée, courte, recourbée, pointue, qui ouvre une grande gueule, & dont la queue est semblable à la corne d'un bœuf; au milieu de ces fleurs se trouvent plusieurs étamines, & un pistil qui se change en un fruit long, menu, noueux, d'un blanc verdâtre, rayé de lignes vertes; il s'ouvre en mûrissant, & étant agité par le moindre vent, ou par un simple attouchement, il élance avec élasticité les semences qu'il renferme, & qui sont oblongues, cendrées ou rougeâtres. La racine de cette plante est fibreuse. Elle se nomme en Botanique *Impatiens herba, seu noli me tangere*. Off. *Balsamina lutea sive noli me tangere*. Tourn. 419. *Impatiens pedunculis solitariis multifloris*. Linn. hort. Cliff. 428.

Cette plante croît aux lieux humides & ombrageux, dans les bois: on en trouve dans la forêt de S. Germain, derrière le potager du roi à Versailles, dans les montagnes d'Auvergne, & dans celles qui séparent la Lorraine de l'Alsace.

Quelques auteurs ont regardé la Balsamine comme un poison, mais mal-à-propos; elle est même très salutaire. On lui attribue une vertu apéritive & diurétique, propre à briser la pierre du rein & de la vessie, étant prise en infusion. Gesner assure que si l'on boit abondamment de l'eau distillée de cette plante, elle cause le diabétès; elle est donc un puissant diurétique: appliquée extérieurement, elle déterge les vieux ulcères & les cicatrices. Les gens de la campagne, suivant ce qu'en dit Schwenckfeldt, s'en servent, mêlée avec de l'aigremoine, pour aider à rétablir les membres luxés.

Cette plante peut servir d'ornement dans les jardins; ses fleurs sont d'un beau jaune; ses branches ont une odeur de prune agréable, & son port est droit & noble.

Outre l'espèce de Balsamine dont il est ici question, on en cultive encore d'autres dans les jardins, dont la plupart sont à fleurs doubles, de différentes couleurs & panachées, & qui nous viennent originairement des

Indes ; les curieux & les fleuriftes remplacent les planches de tulipes , lorfqu'ils arrachent les oignons , avec les balfamines, qui s'épanouiffent fur la fin de l'été, & durent jufqu'aux premières gelées.

BARBARÉE.

LA BARBARÉE, l'Herbe fainte Barbe, l'Herbe au Charpentier, la Julienne jaune, eft une plante dont la racine eft en forme de navet, oblongue, blanche; fes tiges font d'un pied & demi, herbacées, fermes, moelleufes, rameufes, cylindriques; fes feuilles font alternes, en forme de lyre, arrondies au fommet, glabres; les inférieures prefque feffiles; les fupérieures, qui embraffent la tige à moitié, varient toutes dans leurs découpures; fes fleurs font au fommet, en forme de croix, de couleur jaune, ayant des pétales oblongs, obtus à la pointe; des onglets de la longueur du calice, dont les folioles font alongées, colorées, & deux autres en forme de glandes entre les filets des étamines. Son fruit eft une filique longue, linéaire, à quatre côtés, bivalve, biloculaire, contenant des femences petites, obrondes.

Cette plante fe nomme *Sifymbrium erucæ folio glabro flore luteo*. Tourn. *Eryfimum foliis lyratis, extimo fubrotundo*. Linn. *Sp.* Elle croît prefque par toute la France dans les prés, aux bords des ruiffeaux : on la multiplie fouvent dans les jardins potagers ; fa faveur & fes qualités l'égalent à la roquette ou au creffon, fuivant Dodonée ; elle convient, comme ces deux plantes, dans le fcorbut & l'hydropifie naiffante, tant en décoction qu'en infufion : on prétend que fa femence eft apéritive, & propre à chaffer le gravier des reins ; fa dofe eft d'un gros concaffée & prife dans du vin blanc, ou quelque liqueur appropriée. Les payfans pilent toute la plante légèrement, la font macérer dans l'huile d'olive pen-

dant un mois de l'été, & s'en servent ensuite avec succès comme d'un baume excellent pour les blessures. On donne aux animaux les semences infusées dans du vinaigre, à la dose d'un gros sur cinq onces de vinaigre.

BARBE DE BOUC.

LA BARBE DE BOUC, la Barbouquine, le Salsifi des prés, le Ricochet, est une plante dont la racine est fusiforme, noirâtre en dehors, blanche en dedans; sa tige a un pied & demi de haut; elle est ronde, solide, lisse, garnie de feuilles, peu rameuse; ses feuilles sont alternes, sessiles, longues, un peu ovales, aigües, très-lisses; ses fleurs & ses semences ont beaucoup de rapport à celles du salsifi commun; toute la plante a aussi les mêmes propriétés. *Voyez article Scorsonère.* Elle vient naturellement dans tous les prés de la France, & se nomme *Tragopogon pratense luteum majus*. Pin. *Tragopogon pratense*. Linn.

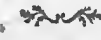
BARBE DE CHÉVRE.

LA BARBE DE CHÉVRE, la Galinole, est une espèce de plante qu'on nomme *Coralloides flavum*. Tourn. *Barba caprina*. Sterb. fung. *Clavaria ramis confertis ramosissimis inæqualibus*. Linn. *Sp. plant.* 1652. Cette plante est un champignon de la classe des coralloïdes; elle est charnue, jaune, rameuse comme le corail, & lisse, ayant sa superficie recouverte de petites semences d'une finesse imperceptible. Elle croît en abondance à Fontainebleau, d'où on l'envoie à Paris desséchée pour mettre dans les ragoûts; on la confond souvent avec les mousserons.

BARBE DE JUPITER.

La BARBE DE JUPITER, l'Ebène de Créte, est un petit arbrisseau dont la tige est haute depuis deux pieds jusqu'à quatre, dure, ligneuse, couverte d'une écorce lanugineuse, blanche, & accompagnée d'une quantité de rameaux; ses feuilles sont conjuguées, ou formées de folioles rassemblées deux à deux sur une ligne, terminées par une impaire, d'une couleur argentée très-agréable, & posées alternativement sur les branches; ses fleurs sont légumineuses comme celles du genêt, mais plus petites, elles ont le calice divisé en cinq parties. Le pétale supérieur est assez grand & relevé; on trouve en dedans dix étamines, réunies par une gaîne qui entoure le pistil recourbé; ce pistil devient une silique ronde ou ovale, dans laquelle on trouve une ou quelquefois deux semences; les fleurs sont rassemblées en épis: on nomme cet arbrisseau *Barba Jovis pulchrè lucens.* Bauh. hist. *Anthyllis fruticosa, foliis pennatis æqualibus, floribus capitatis.* Linn. *Sp. plant.* 1013.

Cet arbrisseau croît naturellement en Provence & en Languedoc auprès de Cette; on le multiplie de semences; il craint le froid; il passe à Paris très-aisément l'hiver dans les orangeries, mais il faut des précautions pour le conserver en espalier; dans les pays maritimes & les provinces méridionales, on doit l'employer pour la décoration des jardins, tant à cause de la beauté de ses fleurs, que de ses feuilles brillantes & argentées; la décoction de cet arbrisseau passe en médecine pour être apéritive.



BARDANE.

LA BARDANE est une plante dont la racine est longue d'environ un pied, grosse comme le pouce, de couleur brune en dehots, blanche en dedans, & d'un goût douçâtre; elle pousse une tige à la hauteur de deux ou trois pieds, angulaire, velue, rougeâtre, rameuse; ses feuilles naissent les unes de la racine, les autres le long des tiges & des rameaux; elles sont grandes, amples, oblongues, vertes, brunes en dessus, blanchâtres, nerveuses & lanugineuses en dessous; celles qui naissent vers le sommet des tiges & des rameaux sont plus petites que les premières; ses fleurs sont formées en tête & naissent à l'extrémité des petites branches; elles sont rondes, vertes, hérissées de poils, grosses comme une cerise & s'attachent aux habits des passans; elles sont composées de plusieurs fleurons ou tuyaux purpurins; découpées profondément en cinq quartiers; portées sur un embryon & contenues dans un calice; composées de plusieurs écailles, terminées chacune par un crochet: l'embryon se change dans la suite en une semence oblongue, angulaire, blanchâtre, garnie d'une aigrette fort courte; le temps de la fleur de cette plante est le mois de juillet & celui d'août.

Les Botanistes nomment cette plante. *Lappa major dioscoridis* Pin. 158. Tour. 450. *Arctium foliis cordatis inermibus petiolatis.* Lin. *Sp. plant.*

La Bardane est très-commune par toute la France; elle croît le long des chemins en terre grasse; on trouve encore dans les endroits montagneux une autre espèce de Bardane de montagnes, à tête cotoneuse; elle se trouve fréquemment sur les fossés de la chaussée qui conduit de Schlestat à Strasbourg; elle ne diffère de la précédente que par ses têtes, qui sont entourées d'une

espèce de coton, fait comme le fil d'araignée; elle se nomme *Lappa major montana capitulis tomentosis, sive arctium dioscoridis*. Tour. 45. Si l'on brule une certaine quantité de grande Bardane pour en tirer le sel, elle s'enflamme de la même façon que le salpêtre mis sur les charbons allumés; ce qui doit faire juger que cette plante contient une certaine quantité de sel nitreux. Forestus la recommande beaucoup dans le traitement de la goutte. Un Auteur digne de foi prétend qu'elle peut procurer un grand soulagement aux malades attaqués de la pierre, & c'est dans ces vues qu'il faisoit extraire le sel de cette plante pour le prescrire dans ces cas. Cette plante est un grand spécifique pour arrêter le sang dans les hémorrhagies du nez; on cueille une ou deux de ses feuilles, & on s'en frotte le nez jusqu'à ce que le sang s'arrête, ce qui est tout au plus l'affaire d'un demi quart d'heure. Plusieurs paysans ont été guéris de la fièvre par la simple tisane de Bardane.

Tous les Auteurs conviennent que la Bardane est pectorale, diurétique, sudorifique, histérique, vulnéraire & même fébrifuge, comme nous venons de le dire. Mappus recommande la décoction des racines & de l'écorce de Bardane dans les maladies de poitrine, avec pareille quantité de racines de benoite & d'aunée, laquelle décoction on adoucit avec un peu de miel; il la fait prendre tiéde dans le lit toutes les fois qu'il faut exciter la sueur. Simon Pauli vante beaucoup cette racine dans les maladies vénériennes; elle est préférable, selon lui, aux bois sudorifiques. Jacoz, dans ses observations communiquées à Riviere, assure que le roi Henri III fut guéri par Pierre Pena avec une décoction de huit onces de racines de Bardane coupées en rouelle & d'une once & demie de sené dans un pot de vin blanc & d'eau. Garidel, qui s'est souvent servi de cette décoction dans ces maladies, dit qu'il n'a jamais observé que cette plante guérisse radicalement la vérole; c'est plutôt une cure palliative que radicale. Cependant un Membre de l'Aca-

démie de Béziers a préconisé en 1767, dans un discours qu'il prononça dans une séance publique de cette Académie, la vertu anti-vénérienne de cette plante. Nous serions fâchés de ne pas déférer à l'autorité d'un de nos illustres Confrères ; nous ne pouvons cependant dissimuler ici que nous avons bien de la peine à nous persuader que cette plante ait une aussi grande vertu pour une maladie qui résiste souvent au mercure son véritable & seul spécifique connu jusqu'à présent. Hollier, célèbre Médecin de Paris, prescrivoit avec succès ses racines & ses fleurs dans la pleurésie. M. de Tournefort dit que l'eau distiliée de cette plante est très-bonne dans la même maladie, sur-tout si on y dissout une douzaine de germes d'œufs frais.

Pena & Lobel donnent la Bardane confite au sucre comme un très-bon diurétique. Tragus assure que les semences de cette plante conviennent dans le calcul, ce qui a engagé plusieurs Auteurs à les regarder comme litontriphiques. Aussi mademoiselle de Stephens l'a-t'elle fait entrer dans sa composition pour le calcul. Nous doutons beaucoup de cette prétendue propriété, & nous rejettons avec raison la plupart de ces remèdes si vantés contre la gravelle & la pierre ; le seul dans lequel nous avons trouvé une vraie vertu, est la bousserole : *voyez* cet article. Il est à propos de dire ici à l'occasion de ces remèdes contre la pierre, qu'il est bien difficile de concevoir comment, pris en si petite quantité & divisés dans toute la masse du sang par le moyen du chyle, ils peuvent avoir assez de vertu pour dissoudre la pierre qui se trouve dans les reins & la vessie. Nous pensons que s'il y a de vrais remèdes lithontriptiques, la seule manière de les employer doit être par injection dans le canal de l'uréthre. Tout ce qu'on peut dire des semences de la Bardane, c'est qu'elles sont diurétiques; les anciens les ordonnoient pour la colique néphrétique à la dose d'un gros en poudre dans de l'eau de cerfeuil ou de persil. Laurembergius dit que les tiges

tendres de Bardane cuites jouissent, ainsi que les semences, d'une vertu diurétique. On les mange même en salades en plusieurs endroits comme les asperges. On préfère dans les Pharmacies la racine de Bardane à celle de scorsonère pour guérir les fièvres malignes; elle est très-sudorifique. M. Garidel se servoit avec succès de cette racine dans les fièvres & la petite vérole. Il faisoit pour cela couper en rouelles deux onces ou environ de cette racine, & la faisoit bouillir pendant une demi-heure, avec une once de corne de cerf, dans un pot & demi d'eau. La tisane ainsi faite, on y mettoit infuser quelques tranches de citron. Ce remède, quoique simple, ajoute ce célèbre Auteur, pour nous servir de ses termes, l'emporte de beaucoup sur ceux qu'on nomme *Potentosæ scientiæ vindicationes*. On attribue aux feuilles de la Bardane la vertu de mondifier les ulcères; ces mêmes feuilles cuites sous la braise ou bouillies dans du lait, appliquées extérieurement, soulagent les goutteux; on s'en sert aussi à l'extérieur pour la galle, d'où on lui a donné le surnom d'*herbe aux teigneux*. Chomel assure avoir dissipé plusieurs fois des tumeurs considérables survenues aux genoux avec des feuilles de Bardane; il les faisoit bouillir dans de l'urine & du son, & en faisoit faire un cataplasme qu'on renouveloit soir & matin. La dose de la racine en poudre est depuis un scrupule jusqu'à un gros; on la donne plus ordinairement en décoction depuis une demi-once jusqu'à une once. Quand on prescrit cette racine aux animaux, c'est à la dose d'une demi-once en poudre, & à celle de quatre onces en décoction sur deux livres d'eau. On fait avec cette plante des eaux distillées, un extrait, un suc, une huile, un sel fixe & essentiel.



BASILIC.

LE BASILIC, la plante royale, est une plante annuelle, dont la racine est ligneuse, fibreuse, noire; ses tiges nombreuses, touffues, s'élèvent à la hauteur de huit à dix pouces; ses feuilles sont opposées, ovales, glabres, simples, entières, petiolées; il y en a de grandes, de petites, de panachées, selon les variétés; ses fleurs sont en épis, verticillées, accompagnées de deux feuilles florales au-dessous des bouquets, aussi verticillées; elles sont labiées, leur tube est court & large, la lèvre supérieure plus grande que l'inférieure; celle-ci frisée & cannelée légèrement, l'une fendue en quatre, l'autre entière; quand la fleur est passée, il lui succède quatre semences oblongues, noirâtres, dans un calice refermé, très-court. Cette plante se nomme *Ocymum vulgatius*. Pin. *Ocymum Basilicum* Lin. Elle nous vient originairement des Indes; on la cultive dans tous nos jardins. Il y en a de plusieurs espèces. La première espèce est celle dont la feuille est ronde & presqu'aussi petite que celle du thym, d'un verd tendre & d'une odeur agréable. On nomme cette espèce le petit Basilic. *Ocymum minimum*. Pin. 228. La seconde espèce qu'on appelle le moyen Basilic, a la feuille une fois plus étendue que celle de l'espèce précédente. *Ocymum Caryophallatum majus*. Pin. 226. Son odeur tire un peu sur le clou de girofle; on en remarque de deux sous-espèces, l'une verte & l'autre violette. La troisième espèce se nomme Basilic bâtard. *Ocymum agreste; Bauh.* Il a la feuille beaucoup plus grande que celle de la seconde espèce; mais l'odeur en est bien moins agréable. Cette espèce se subdivise aussi en deux sous-espèces, la verte & la violette.

La quatrième qu'on nomme *tricolor Ocymum lati-*

folium maculatum five cryfpum. Pin. 226, a la feuille panachée de pourpre, de jaune & de verd, plus grande encore que la feuille du Bafilic bâtard.

La cinquième efpèce eft le Bafilic de cuifine, parceque c'eft celui qu'on emploie dans les alimens; fa feuille eft grande, oblongue & liffe; fa tige s'élève à quinze ou dix-huit pouces, & jette plufieurs rameaux, *Ocymum oblongè latifolium*.

La fixième eft la grande efpèce vivace. *Ocymum Caryophillatum maximum*. Pin. 226. C'eft l'efpèce la plus rare; fon grand mérite eft d'être pérennelle; mais elle demande la ferre pendant l'hiver.

Toutes les efpèces de Bafilic s'élèvent & fe multiplient de graine qui lève facilement fur terre dans les pays chauds; mais à Paris & dans les Provinces circonvoifines il faut la femer fur couche en février ou mars; on repique le plant quand il a fix feuilles; on le replante enfuite quand il eft plus fort, & on l'efpace fuivant l'efpèce. Cette plante fe plaît dans une terre meuble & fraîche, & demande des arrofemens fréquens; la cinquième efpèce ou le Bafilic de cuifine peut fe femer jufqu'à la Saint-Jean; on la mêle, quand on aime fon goût, dans les fournitures de falade; la tendreffe & le parfum de fa feuille dépendent de fa jeuneffe; c'eft l'efpèce que les maraichers de Paris cultivent par préférence, à caufe de l'ufage qu'on en fait dans les alimens; on arrache cette plante avant qu'elle fleuriffe; on la met fécher au plancher de la cuifine ou autre part à l'ombre dans un lieu bien aëré; on l'enferme enfuite dans des boëtes, & on la pulvérife lorfqu'on veut s'en fervir dans les fauces avec les autres épices. On mêle auffi cette plante pulvérifée dans la pâte qu'on prépare pour faire frire les pigeons. On appelle les pigeons ainfi frits *pigeons à la Bafilic*. On l'emploie encore dans les court-bouillons de poiffon fans la pulvérifer, & de même dans la plupart des ragoûts; fon goût plaît affez généralement. La graine de cette plante fe recueil-

le au mois d'août, sur les pieds de la première semence de févriet ou de mars; cette graine est bonne à semer deux ou trois ans de suite. Quelques-uns de nos cuisiniers François font usage, dans la plupart des mets qu'ils préparent, de basilic, de sariette, de serpolet & de thym, au lieu d'aromates exotiques, avec tant d'art, qu'il n'est pas possible au plus fin gourmet de s'en apercevoir; aussi plusieurs épiciers mêlent ordinairement de ces aromates indigènes avec les étrangers pour nous les vendre en poudre. Le Basilic s'emploie aussi en médecine; il est céphalique, pectoral & cordial; ses fleurs & ses feuilles prises en infusion théiforme, appaisent les douleurs de tête & dissipent les fluxions de cette partie; on prépare avec les feuilles & les fleurs desséchées une poudre qu'on mêle avec quelques autres herbes aromatiques, & qu'on nomme poudre céphalique; elle se prend comme le tabac par le nez. On tire aussi du Basilic une huile essentielle admirable, qui fait partie du baume apoplectique, de la poudre réjouissante & de plusieurs autres compositions. Les fleuristes ornent leurs jardins d'automne avec le Basilic de la petite espèce; le Basilic plaît universellement, tant par la beauté de son feuillage que par la belle forme dont il est susceptible. Il n'y a presque personne dans Paris qui n'en cultive sur l'arrière saison dans des pots.

BASSINET.

LE BASSINET, le Bouton d'or, la Renoncule Bassin ou Bassinet, est une espèce de renoncule qu'on trouve dans les prés & les pâturages. Cette plante se nomme *Ranunculus pratensis erectus acris*. Pin. 178. *Ranunculus calycibus patulis, pedunculis teretibus, foliis tripartito multifidis: summis linearibus*. Lin. *Sp.* 779. Voyez pour ce qui concerne la description de cette

plante l'article *Renoncule.* On a obſervé que quand cette eſpèce de renoncule fleurit, un bon cultivateur doit faire ſes ſoins. Elle fait par le brillant de ſes fleurs jaunes un fort bel ornement dans les parterres au commencement de l'été ; on préfère ordinairement celle qui ſe trouve à fleurs doubles, & qui eſt le véritable bouton d'or; ce bouton d'or n'exige aucune culture que de le replanter tous les trois ans & de diviſer les pieds.

BECCABUNGA.

Le BECCABUNGA, le Becabongue, la Véronique d'eau, le Mouron d'eau, eſt une plante aquatique, dont les racines ſont fibreuſes, blanches, rampantes; ſes tiges ſont couchées ſur terre, cylindriques, fongueuſes, rougeâtres, branchues; ſes feuilles viennent deux à deux oppoſées ſur les nœuds; elles ſont arrondies, d'un pouce de longueur & plus, liſſes, luiſantes, épaiſſes, cannelées & d'un verd foncé. De l'aiſſelle des feuilles il ſort des pédicules, longs d'une palme ou d'une palme & demie, chargés de fleurs diſpoſées en épis; elles ſont d'une ſeule pièce en roſette, bleues, partagées en quatre parties, percées dans leur centre, au milieu deſquelles ſe trouvent deux étamines ſurmontées de ſommets bleuâtres & un piſtil, qui ſe change en un fruit membraneux de la figure d'un cœur applati, long de trois lignes, diviſé en deux loges qui contiennent pluſieurs petites graines auſſi applaties. Cette plante ſe nomme *Veronica aquatica major, folio oblongo.* Pin. *Veronica anagallis.* Lin. C. Bauhin la place au rang des mourons; Moriſſon & Tourneforr parmi les véroniques; elle croît communément ſur les bords des ruiſſeaux, dans les lieux aquatiques, aux environs de Paris, à Courtagnon dans la Champagne, dans la Bourgogne, la Lorraine, l'Orléanois,

l'Orléanois, l'Alsace, la Flandre, la Franche - Comté & presque par toute la France. On en trouve encore d'une autre espèce qu'on nomme *Veronica aquatica minor folio subrotundo*. Tour. 145.

Le Beccabunga est un anti - scorbutique tempéré; on l'ordonne dans les apozèmes ou bouillons, depuis une poignée jusqu'à deux, & son suc jusqu'à la dose de quatre onces; on peut le manger en salade, de même que le cresson de fontaine, & même on le préfère à tous les anti-scorbutiques âcres, quand le malade a trop de chaleur accompagnée d'une grande dissolution de sang. Lorsque les scorbutiques ont des taches sur le corps ou qu'ils ont quelque membre engourdi, on les expose au bain de vapeurs, préparé avec le *Beccabunga*. Forestus recommande fort le sirop fait avec le suc de Beccabunga & celui d'herbe aux cueillièrs ou cochlearia. Il y a des personnes qui pour guérir les dartres & purifier le sang, font prendre pendant deux ou trois mois régulièrement tous les matins, un gros ou un demi-gros de conserve de feuilles de *Beccabunga*. Cette plante en décoction est aussi apéritive, histérique, vulnéraire & détersive. Simon Pauli assure que le cataplasme fait avec le Beccabunga appaise la douleur des hémorrhoïdes & les guérit; sa décoction est bonne pour résoudre les tumeurs qui surviennent aux jambes & aux pieds des scorbutiques.

Quand on prescrit cette plante aux chevaux, c'est ordinairement en boisson à la dose d'une poignée sur une livre d'eau, & l'extrait à celle d'une once.

BEC-DE-GRUE.

LE BEC-DE-GRUE, la Geraine, est une plante dont il y a dans le royaume plusieurs espèces qui méritent chacune une description. La première espèce est le Bec

de Grue sanguin. *Geranium sanguineum maximo flore.* Pin. *Geranium sanguineum.* Linn. La racine de cette espèce est épaisse, rouge & fibreuse ; ses tiges sont de la hauteur d'une coudée, nombreuses, rougeâtres, velues, nerveuses ; ses feuilles sont opposées ; celles du sommet sont portées par de courts pétioles ; elles sont arrondies, découpées en cinq parties qui sont divisées en trois autres, velues, vertes en dessus, blanchâtres en dessous ; on remarque aux aisselles de cette plante des péduncules qui portent une seule fleur, dont la plus élevée est accompagnée de deux feuilles florales. Cette fleur est polypétale, régulière, rosacée, ayant cinq pétales cordiformes, un calice à cinq parties ovales, aigües, concaves, dix étamines & une corolle grande & violette. Son fruit est en forme de bec alongé, marqué longitudinalement de cinq stries, divisé en cinq battans, qui lors de la maturité se détachent par leur base & se relèvent en se roulant sur eux-mêmes, pour laisser sortir des semences réniformes. Cette plante croît presque par toute la France ; on en voit aux environs de Paris, de Lyon & ailleurs aux bords des chemins.

La seconde espèce est le Bec de Grue surnommé l'herbe à Robert, l'herbe à l'esquinancie. *Geranium robertianum viride.* Pin. *Geranium robertianum.* Linn. Cette espèce a sa racine menue & jaune ; ses tiges s'élèvent à la hauteur d'une coudée, velues, noueuses, rougeâtres, branchues, couvertes de poils ; les pétioles des feuilles sont presque rouges, velus ; les feuilles sont opposées, aussi velues, divisées en cinq lobes étroits, découpées en manière d'aîle, d'une couleur souvent rougeâtre ; les péduncules des fleurs sont axillaires ; elles portent deux fleurs, qui sont les mêmes que dans l'espèce précédente, à l'exception du calice qui est velu, à dix angles, & de la corolle qui est plus petite. Le fruit est le même. Cette espèce se trouve aussi par toute la France sur les rochers, sur les décombres.

La troisième espèce est le pied de pigeon, l'herbe

aux langues, la graine mauve. *Geranium folio malvæ rotundo.* Pin. *Geranium rotundi folium.* Linn. La racine de cette espèce est simple & branchue ; ses tiges sont de la hauteur de quelques pouces ; nombreuses, inclinées vers la terre ; les feuilles des tiges sont souvent au nombre de cinq, longuement pétiolées, moins lisses, plus blanches, plus petites que les radicales, opposées ; découpées en cinq parties principales qui se subdivisent en plusieurs petites découpures aigües ; ses fleurs & son fruit ont les mêmes caractères que ceux de la première espèce ; les pétales sont seulement découpés en deux ; les découpures du calice sont longues & pointues, & les capsules glabres. On trouve cette espèce dans les prés & les jardins peu soignés, aux environs de Paris, dans la Bourgogne & dans les autres provinces de la France.

La quatrième espèce est celle qu'on nomme la graine cicutine, le geranium musqué, *Geranium cicutæ folio minus & supinum.* Pin. *Geranium cicutarium.* Linn. *Syst. nat.* Sa racine est épaisse & d'une mauvaise odeur ; sa tige est très-basse ; ses feuilles sont opposées, accompagnées de stipules membraneuses, aîlées, ayant les folioles linéaires, découpées finement, obtuses, ressemblant à celles de la cigüe, moins grandes, rampantes : aux aisselles des feuilles sont des péduncules qui portent plusieurs fleurs ; on remarque aussi aux fleurs & aux fruits les mêmes caractères que dans la première espèce ; il y a dans chaque fleur cinq étamines, dont le calice est divisé en cinq parties.

La cinquième espèce est le Bec de Grue à feuilles de guimauve. *Geranium folio altheæ.* Pin. 318. *Geranium malacoides.* Linn. Le caractère distinctif de cette espèce sont les feuilles, ainsi que la phrase le dénote ; on en trouve sur les bords de la mer, dans nos provinces méridionales.

La sixième espèce est le Bec de cicogne. *Geranium cicutæ folio, acu longissimâ.* Pin. 139. *Geranium cico-*

nium. Linn. Elle croît naturellement aux environs de Montpellier.

La septième espèce est le Bec de grue à nœud. *Geranium nodosum* Bauh. & Linn. Cette espèce croît naturellement dans le Dauphiné.

La huitième est celle qu'on nomme Bec de grue des prés. *Geranium batrachioides, gratia dei germanorum.* Bauh. Pin. 318. On la voit dans les prés de la Provence. J'en ai trouvé en Lorraine. Il y a encore en France quelques autres espèces de Bec de grue, dont l'énumération seroit trop longue ici. Toutes les espèces de cette plante sont vulnéraires, astringentes; on les emploie avec succès dans les décoctions pour les cours de ventre & la dyssenterie. On prescrit dans les pertes de sang & les hémorrhagies le suc de la première espèce comme un vrai spécifique, d'où lui est venu le nom de Bec de grue sanguin. Les gens de campagne s'en servent pour arrêter le sang des blessures.

La seconde espèce a la même vertu suivant Cæsalpin. M. Chomel rapporte qu'il a vu des personnes s'en servir dans les fluxions & les enflures, en l'appliquant en forme de cataplasme sur la partie souffrante, soit écrasée ou amortie sur une pêle chaude, soit bouillie légèrement dans un peu de vin. Tout le monde sait qu'on se sert utilement de l'herbe à robert pilée avec du bon vinaigre & appliquée extérieurement pour les maux de gorge. Hoffman prétend que la simple décoction de cette plante soulage les douleurs du cancer. Une semblable décoction mise en fomentation sur la vessie, pousse les urines & soulage les hydropiques; on en met aussi sur les jambes bouffies. Rien n'est meilleur pour arrêter les hémorrhagies que le vin où les feuilles ont macéré pendant une nuit après les avoir écrasées.

Le geranium de la troisième espèce est, suivant Clusius, un excellent remède pour les fistules externes; on applique l'herbe pilée ou son suc sur la partie malade,

& on fait prendre intérieurement la décoction de cette plante dans l'eau.

Quand on donne intérieurement l'herbe à robert aux animaux, c'est toujours en poudre, à la dose d'une demi once.

Les éguilles qui terminent les graines de la quatrième espèce se tordent au sec & se détordent à l'humide ; on en fait des hygromètres. Rien n'est plus beau dans un jardin qu'une belle suite de geranium ; ils sont toute l'année en fleurs ; il y en a une espèce étrangère dont la fleur a une odeur exquise pendant la nuit, & une autre dont la feuille exhale une odeur semblable à celle de la rose ; la plupart des autres espèces, quoiqu'agréables par leurs feuillages & leurs fleurs, déplaisent par leur mauvaise odeur.

BELLA-DONA.

LA BELLA-DONA, la Belle-dame, le Bouton noir, est une plante dont la racine est longue, succulente, blanchâtre & partagée en plusieurs branches ; sa tige est cylindrique, haute de deux ou trois pieds, un peu molle & velue, feuillée, rameuse ; ses feuilles sont géminées, ovales & entières ; ses fleurs sont axillaires, monopétales, campaniformes, découpées en cinq parties ; son fruit est mou, divisé intérieurement en deux loges qui contiennent les semences, & qui sont remplies d'un suc vineux.

Cette plante se nomme *Belladona majoribus foliis & floribus*, Tourn. 77. *Atropa*, *Hort. Cliff.* 57. Elle croît à Chantilly autour de la fontaine de Sylvie, à Raiz auprès de l'abbaye de Joyenval ; dans les aunées, à Juilly à six lieues de Paris, dans la forêt de Villers-Coterêts, à Hailly en Picardie, dans les montagnes des Alpes, du Bugey, du Pila & des Cévennes ; elle n'est

pas rare dans le Randonnai au Berri, sur le mont d'Or en Auvergne, à l'Espetou aux environs de Montpellier, dans l'Alsace & dans la Lorraine, auprès de Commercy, de Verdun & de Pont-à-Mousson.

La Bella-dona est mise au rang des plantes somnifères, venimeuses & malignes; ses baies étant avalées, mettent l'homme dans un grand danger de perdre la vie; elles causent souvent la mort aux personnes délicates. On trouve dans Lobel l'histoire de quelques jeunes Anglois, qui pour avoir mangé des baies de Bella-dona, moururent fous dans un demi-assoupissement; Stapel rapporte dans son histoire des montagnes, que de deux jeunes gens qui avoient mangé par mégarde dans le jardin des plantes de Leyde, deux ou trois de ces baies, l'un étoit mort le lendemain, & l'autre avoit été extrêmement mal, & avoit eu bien de la peine à en revenir.

Simon Pauli a observé que quelques jeunes filles âgées de six à sept ans, ayant mangé de ces baies, avoient eu peine à être garanties de ce poison par les alexipharmaques qu'il leur prescrivit, & qu'il y en eut même une parmi elles qui paya le tribut.

Il est arrivé à Rome, dit Hocchsteter, que quelques domestiques d'un cardinal, voulant éprouver l'effet de cette plante, en firent infuser pendant la nuit dans du vin de Malvoisie, qu'ils firent boire à un mendiant; il fut attaqué d'abord d'un court délire; il fit des éclats de rire & différentes gesticulations; ensuite il tomba dans une véritable folie; après cela dans une stupidité semblable à celle d'une personne ivre qui ne dort pas. Le médecin qui fut appellé, soupçonnant la cause de ce mal, fit boire un verre de vinaigre au malade, & il le guérit de cette folie.

Mappus rapporte qu'un habitant de la province d'Alsace ayant bû environ une pinte de vin qui avoit été rougi avec du suc de baies de Bella-dona, mourut aussitôt par une gangrène universelle, qui au même

instant avoit infecté tout son corps ; ensorte qu'il étoit tout noirci, & si flasque que la peau s'attachoit aux mains du chirurgien qui fut chargé d'en faire l'ouverture.

Dans l'histoire de l'Académie des Sciences de l'année 1756, il est fait mention d'une observation faite par M. de Launay d'Hermont, médecin de la faculté de Montpellier, établi à Aigle en Normandie, sur les mauvais effets de la Belladona.

Un paysan, dit-il, des environs de cette ville, sa femme & une petite fille âgée de trois ans, trouvèrent quelques pieds de cette plante chargés de fruits ; ils leur parurent agréables à la vue, & ils succombèrent à la tentation d'en manger ; le mari en mangea environ trente grains, la femme à-peu près autant, & l'enfant trois ou quatre ; ils ne furent pas longtemps sans avoir lieu de s'en repentir ; le paysan partit immédiatement après pour la ville, où il avoit affaire, & à demi-lieue de laquelle il étoit. En entrant dans la ville il s'apperçut qu'il étoit chancelant, & que sa vue s'obscurcissoit ; il commença à ressentir des douleurs assez vives dans l'estomac, avec une sécheresse pâteuse & incommode dans la bouche, sans aucune soif. Comme il ne soupçonnoit pas la cause de l'état où il se trouvoit, il parcourut avec peine différentes rues, chancelant comme un homme ivre, sachant bien cependant qu'il ne l'étoit pas, & faisant tout ce qu'il pouvoit pour ne le pas paroître ; après quelques discours assez confus qu'il tint à ceux à qui il avoit affaire, il se mit en chemin pour retourner chez lui ; dans la route il sentit que sa vue se couvroit de plus en plus, & que la sécheresse pâteuse de sa bouche augmentoit ; ce qui l'effraya beaucoup. Il arriva enfin chez lui sur les sept heures du soir, & cinq heures après avoir mangé les fruits en question ; il sentit alors des étourdissemens, des sifflemens presque continuels dans les oreilles, des borborigmes ou bruissemens d'entrailles très-violens,

& un mal de tête qui le rendoit comme ſtupide. Son goſier ſe reſſerra de manière qu'il ne pouvoit plus avaler, & comme il ſe trouvoit un peu aſſoupi, il ſe coucha, eſpérant que le ſommeil le guériroit. Il avoit pris la précaution de mettre auprès de lui un pot d'eau fraîche, dont il ſe lavoit ſouvent la bouche, qu'il avoit toujours de plus en plus ſéche & pâteuſe, mais ſon goſier reſſerré ne lui permit pas d'avaler la moindre goutte : il s'endormit en effet profondément, & ſe réveilla vers minuit, agité de rêveries, mais conſervant néanmoins aſſez de jugement pour ſe lever, tout chancelant qu'il étoit, afin de ſecourir ſa femme, qui ayant mangé les mêmes fruits, en éprouvoit à-peu-près les mêmes effets. Comme ils ne ſe pouvoient donner l'un à l'autre aucun ſecours, le mari ſe traîna, comme il put, chez un de ſes voiſins pour en demander : en rentrant chez lui il tomba par terre, & fut attaqué d'un tremblement univerſel qui ſe termina par un délire complet & continuel : il connoiſſoit cependant dans quelques momens ceux qui lui parloient, mais bientôt il les oublioit. On s'aviſa de lui vouloir faire avaler de l'eau-de-vie, elle ne paſſa point, mais elle lui cauſa une telle douleur, qu'il s'en eſt toujours ſouvenu, quoiqu'il eût oublié preſque tout ce qui lui étoit arrivé dans cet état : il demanda auſſitôt après de l'eau froide pour calmer cette douleur, & il en avala un peu ; il ſurvint auſſitôt une nauſée ſuivie d'un léger vomiſſement, mais il reſta dans le même état juſqu'à neuf heures du matin : alors il vomit beaucoup de matières vertes & jaunes, mêlées de ſang, ce qui parut le ſoulager un peu ; la tête étoit devenue un peu plus libre, & on obſerva une diminution de la foibleſſe des jambes ; elles le ſoutenoient alors un peu, au lieu que pendant toute la nuit il n'en avoit pû faire aucun uſage ; le délire continuoit toujours, & ſa vue toujours obſcurcie, ſe couvroit de temps en temps tout-à-fait. Il demeura dans cet état juſqu'à quatre heures après-midi, & ce fut alors que M. d'Hermont

fut appellé ; il trouva le malade assis, pâle, la vue égarée; ne pouvant se tenir debout; disant que de moment en moment sa vue s'obscurcissoit entièrement. Sa langue étoit couverte d'une croute blanche, épaisse, & elle étoit un peu humide. Il ne sentoit aucune soif; mais il avoit la bouche très-pâteuse; il avaloit avec peine sans cependant aucune douleur; & lorsqu'en lavant sa bouche, il avoit avalé un peu d'eau, il se sentoit soulagé pour un instant : la respiration étoit libre, la région de l'estomac & tout le ventre étoient enflés, mais sans aucune douleur, même lorsqu'on les pressoit en y touchant; le ventre étoit resserré, & le malade n'urinoit qu'avec beaucoup de difficulté; la peau étoit séche & brulante, & le pouls petit, concentré, dur & extrêmement fréquent.

M. d'Hermont ordonna une boisson abondante de petit lait & des lavemens laxatifs pour préparer le malade à un purgatif, composé d'une décoction de trois onces de tamarin, de demi-once de crême de tartre, & de huit grains d'émétique, dont on devoit lui donner un verre de demi-heure en demi-heure, jusqu'à ce qu'on obtînt des évacuations abondantes; le petit lait fut administré sur le champ, mais on ne fit usage du purgatif aiguisé d'émétique que le lendemain; à peine le malade en eût-il pris deux ou trois verres, que les évacuations se déclarèrent très-abondamment par en bas, il fut à l'instant notablement soulagé, & déclara qu'il ne sentoit plus sa bouche pâteuse, ni son gosier resserré; il commença à avaler très-aisément; le pouls devint plein, souple & moins fréquent, l'abdomen souple & mollet, & pendant l'évacuation il n'éprouva aucune douleur d'entrailles; les urines reprirent leur cours, & le malade ayant très-bien dormi, se réveilla si bien guéri, que M. d'Hermont le trouva le lendemain matin qui mangeoit une soupe de très-bon appétit; il ne se plaignoit que d'un obscurcissement à la vue, mais très-léger, & qui ne le prenoit que par

momens; il marchoit avec assurance, avoit la tête très-libre, & se trouvoit enfin si bien qu'il ne voulut plus faire de remèdes, & fut bientôt en état de vaquer à ses affaires.

La femme & l'enfant éprouvèrent les mêmes symptômes, & furent guéris par le même remède.

En faisant nos herborisations aux environs de Juilly, à six lieues de Paris, nous apprimes dans la maison de la pension royale qui est établie dans ce lieu, qu'il y a environ sept ou huit ans que deux pensionnaires de cette maison s'avisèrent de manger des baies de cette plante, qui venoient naturellement dans l'enclos attenant à la pension; qu'aussitôt ils furent attaqués des symptômes les plus violens de folie & d'ivresse; un des deux, par excès de folie, se précipita du haut d'un second étage dans le jardin, & il se fractura la jambe: la secousse de la chute le guérit aussitôt de sa maladie interne, & on ne traita que la fracture; mais l'autre n'ayant eu aucune secousse, eut de la peine à guérir, & ce ne fut qu'à force d'acides qu'on parvint à son entière guérison; depuis cet accident fâcheux, on a eu grand soin de détruire cette plante venimeuse dans les environs de Juilly.

On trouve dans la gazette salutaire de l'année 1763, une observation sur le mauvais effet des fruits de cette plante par M. de S. Martin, vicomte de Briouze, docteur en médecine; & en celle de 1766, une autre de M. Boucher, médecin à Lille, sur cinq enfans empoisonnés pour en avoir mangé. On lit dans tous les auteurs une infinité d'observations pareilles, qu'il seroit trop long de rapporter dans un dictionnaire; le vinaigre est regardé comme l'antidote de cette plante, de même que tous les autres acides végétaux, & les remèdes évacuans.

M. de Nobleville, médecin à Orléans, dit que trois jeunes filles qui en avoient avalé quelques baies, furent guéries en leur faisant prendre à chacune un verre de vinaigre. Les symptomes de ce poison sont de jetter

d'abord le malade dans un délire qui est bientôt suivi d'une stupidité & d'un assoupissement mortel, si l'on n'y remédie promptement.

Quoique les baies de Bella-dona soient dangereuses & mortelles, ainsi que nous venons de le faire voir, Gesner dit cependant que leur suc exprimé & réduit à la consistance de sirop avec un peu de sucre, est efficace, à la dose d'une petite cueillerée, pour faire dormir, arrêter les fluxions, calmer les douleurs & faire cesser les dyssenteries. Un ministre de Jutland, province de Danemarck, en faisoit prendre l'infusion à ceux qui étoient attaqués de la dyssenterie, maladie fort rebelle dans ce pays. Nonobstant ces autorités, nous pensons qu'il est plus prudent de retrancher ces baies de la classe des médicamens, que de les employer dans les maladies indiquées par ces auteurs; avec d'autant plus de raison, qu'elles causent souvent un plus grand danger que la maladie ne le fait elle-même. Les feuilles du Bella-dona prises intérieurement, ne sont pas moins dangereuses que le fruit; cependant, malgré cette qualité venimeuse qui en est inséparable, quelques médecins ont tenté de nos jours de la donner dans des maladies désespérées, dans lesquelles elle leur paroissoit indiquée; on trouve dans le journal de médecine du mois de mars 1757, une observation de M. Lambergen, professeur de médecine à Gottingue, qui rapporte avoir guéri un cancer ulcéré, à la mammelle, en se servant de l'infusion des feuilles sèches de la Bella-dona. Il faisoit infuser un scrupule de ces feuilles dans dix tasses d'eau, & prescrivoit une tasse de cette infusion à la malade, qui n'éprouva qu'un peu de vertiges pendant quelque temps, & de la sécheresse à la bouche; ce traitement dura dix-sept mois, & la malade ayant pris en tout six gros de Bella-dona, se trouva guérie.

Ce remède a été employé depuis à Paris, par quelques personnes qui en ont vanté les succès, & l'ont annoncé comme un spécifique contre les cancers; mais

on fait, & c'est d'après le traducteur de la Pharmacopée de Londres que je parle, combien on doit se défier de tous les remèdes qui portent ce nom : il n'y a presque point d'années où l'on n'en voie éclorre quelqu'un, toujours plus exalté que ceux qui l'ont précédé: mais bientôt aussi ce spécifique retombe dans l'oubli & fait place à un autre. L'enthousiasme est un des plus grands obstacles à l'observation ; souvent tel remède que la prévention fait regarder comme spécifique, seroit très-bon, si l'engouement où l'on est, laissoit assez de liberté pour distinguer les circonstances dans lesquelles il peut être employé avec succès, d'avec celles dans lesquelles il est inutile & même dangereux. Il y a déja longtemps que cette plante a été mise en usage. Juncker dit avoir vû de bons effets de l'usage des feuilles de la Belladona, données en très-petite dose dans les cancers qui paroissoient incurables. Mais ce médecin aussi sage qu'éclairé, ajoute en même temps, qu'ayant vû la Belladona ne pas produire les mêmes effets dans d'autres occasions, il est plus prudent de ne pas recommander l'usage d'une plante aussi dangereuse, jusqu'à ce que des expériences multipliées aient fait connoître d'une façon certaine de quelle utilité elle peut être.

On trouve dans la gazette salutaire de 1761, une observation de M. Marteau, médecin à Aumale, sur la guérison d'un cancer à la mammelle par l'usage de la Belladona, avec une nouvelle façon de préparer ce remède.

Après avoir rapporté le sentiment de plusieurs médecins, dont les uns interdisent les feuilles de Belle-dame, tandis que d'autres les prescrivent, nous pensons qu'il vaut mieux se priver d'un remède pour notre guérison, que d'employer ce qui pourroit devenir un vrai poison. L'abbé Rosier dit que quand on prescrit aux animaux les feuilles de Belle-dame, c'est toujours depuis une demi-once jusqu'à une once.

On emploie extérieurement avec toute assurance les

feuilles de cette plante ; elles sont adoucissantes & résolutives : on en fait comme avec celles de la morelle ordinaire, un cataplasme qu'on applique sur les hémorrhoïdes & sur le cancer ; on les peut faire bouillir avec le sain-doux, ou employer leur suc avec autant d'esprit-de-vin, pour les tumeurs des mammelles ; on fait échauffer les feuilles sous la cendre chaude, & on les applique sur le mal. M. Ray estime cette plante pour les ulcères carcinomateux, & pour les durillons des mammelles.

En Italie, les dames emploient comme un fard l'eau distillée de cette plante, d'où lui est venu son nom. On peut faire servir la Belledame d'ornement dans les milieux des parterres ; son feuillage est fort beau ; il fait opposition avec ses fruits, qui sont noirs & luisans vers la fin de l'été.

BELLE DE NUIT.

LA BELLE DE NUIT, le Jalap, est une fleur automnale, qu'on cultive dans nos jardins : sa tige croît à la hauteur d'un pied ou deux ; elle est noueuse, ferme & fort branchue ; ses feuilles n'ont point d'odeur ; elles sont d'un verd obscur, opposées l'une à l'autre, & se terminent en pointe : ses fleurs sont monopétales, en forme d'entonnoir, jaunes, ou panachées de différentes couleurs. Elles ont un calice, au milieu duquel on remarque cinq étamines, & un pistil qui se change en un fruit ou une capsule à cinq angles, arrondie d'un côté, noirâtre, longue de trois lignes, un peu raboteuse, & terminée de l'autre par un bord saillant en forme d'anneau, qui contient une semence presque ronde.

Cette plante s'appelle *Jalappa flore purpureo*. Tourn. 129. *Mirabilis Jalappa*. Linn. Elle est originaire du Pérou ; aussi lui a-t-on donné le nom de merveille du

Pérou. On l'a aussi nommée Belle de nuit, parceque ses fleurs ne commencent à s'épanouir qu'à l'approche de la nuit ; l'impression des rayons de la lumière les fait refermer. S'il pleut pendant le jour, & si l'air est couvert de nuages, elle se tient ouverte ; mais sa fleur passe en très-peu de temps, car le jour lui est contraire. La raison qu'on peut apporter de ce phénomène, est sans doute que le soleil dessèche & dissipe une partie de l'humidité qui lui est nécessaire pour conserver sa fleur ; ou plutôt, comme le dit M. Linneus, c'est que cette plante vient de l'autre hémisphère, où le jour répond à la nuit de celui-ci.

Nous avons plusieurs espèces de Belles de nuit dans nos jardins ; la plus curieuse est celle qu'on nomme *Jalappa flore albo tubo oblongissimo.* La fleur de cette plante a une odeur très-agréable ; elle approche de celle de la fleur d'orange. Cette espèce, ainsi que toutes les autres, sont annuelles en France ; on a cependant observé que la racine des Belles de nuit est pérennelle ; si on la suspend pendant l'hiver dans les serres chaudes, elle pousse au printemps suivant, sans aucun soin, & sans être plantée.

La Belle de nuit se multiplie de graine, qu'on plante au printemps sur couche & sous cloche ; quand elle a poussé trois ou quatre feuilles, on la repique ; & quand elle est assez forte, on la met sur place, ordinairement dans les planches de tulipes & de renoncules, afin de remplacer ces fleurs, lorsqu'elles sont passées ; pour lors la Belle de nuit devient l'ornement des jardins des fleuristes ; on l'entremêle avec les tricolors, les amaranthes, les asteres, les Basilics, &c.

Plusieurs auteurs, fondés sur le rapport de Clusius, ont pensé que la racine de Belle de nuit est le jalap dont nous nous servons. Le P. Plumier & Lingonius ont conservé ce sentiment après leur retour de l'Amérique, ce qui a décidé Tournefort à penser comme eux ; mais ils se sont trompés, car on est assuré aujourd-

d'hui que le jalap est une espèce de liseron d'Amérique. Cortusus a observé que deux gros de la racine de la Belle de nuit, qu'on cultive en France, purgent très-bien.

A l'égard du jalap qu'on trouve dans les boutiques, c'est une racine coupée par tranches, d'un goût âcre & nauséabond : elle est purgative & hydragogue ; on l'emploie communément depuis la dose de douze grains jusqu'à vingt-quatre, mais ce purgatif a besoin de correctif ; le meilleur c'est la crême de tartre ; on prépare avec le jalap une résine qu'on donne depuis la dose de quatre grains jusqu'à huit.

M. Rosier, auteur des démonstrations Botaniques à l'usage de l'art vétérinaire, prend occasion du jalap pour dire qu'il reste bien des observations à faire sur les purgatifs âcres donnés aux chevaux. Quatorze onces de laurier cerise & trois onces de pulpe de coloquinte, n'ont agi sur eux que comme simple altérant, tandis que deux onces de résine de jalap donnent la mort à l'animal; il faut donc, conclud-il, être d'une circonspection extrême, en prescrivant les purgatifs âcres. La médecine vétérinaire n'est pas encore assez éclairée pour en fixer les doses ; on peut cependant donner sans risque la racine de jalap en poudre aux chevaux, depuis la dose de deux gros jusqu'à une demi-once, & la racine depuis un gros jusqu'à deux.

BELLEVEDERE.

LA BELLEVEDERE, la Belle à voir, est une plante annuelle du genre des linaires, dont les tiges qui croissent à la hauteur de deux pieds, sont garnies de feuilles semblables à celles du lin, mais velues ; des aisselles des feuilles, à l'extrêmité des branches, naissent des fleurs jaunes, fermées au-devant par deux lèvres en

forme de mâchoire ; il sort du calice un pistil qui devient un fruit à deux baies remplies de semences. Elle se nomme *Linaria caule ramosissimo, pyramidali, atque pulcherrimo.* On cultive la Bellevedere dans les jardins ; elle se multiplie de graines, que l'on sème à clair en pleine terre, ensuite quand elle est assez forte, on la replante à demeure. Lorsqu'il y en a eu une fois dans un endroit, quelque mauvais terrein que ce soit, elle se repeuple naturellement.

Cette plante exige cependant d'être arrosée souvent pour parvenir à toute sa hauteur ; elle se plaît à l'ombre, & est très-propre à former des buissons ; on peut la mettre aussi dans les plarres bandes d'un parterre, ou dans des pots ; quand la tige de cette plante est sèche, on l'emploie à faire des balais de cheminée.

BENOITE.

LA BENOITE, la Recise, la Galiote, la Galiot, la Gariot, l'Herbe S. Benoît, est une plante dont la racine est fibreuse, roussâtre ; ses tiges sont d'un pied de haut, velues & branchues ; ses rameaux sont alternes, de même que ses feuilles, qui sont pétiolées en forme de lyre, & dont les inférieures sont conjuguées, terminées par une impaire plus large que les autres, & les supérieures sessiles, découpées en trois lobes ; ses fleurs sont au sommet, rosacées, ayant cinq pétales de la grandeur du calice auquel ils sont attachés ; le calice d'une seule pièce, & les découpures alternativement plus petites ; cette plante n'a point de péricarpes ; ses semences sont globuleuses, armées de pointes longues, nues, courbées en hameçon. On la nomme en termes de Botanique : *Caryophillata vulgaris.* Pin. 321. Tourn. 294. *Geum floribus erectis, fructu globoso villoso: aristis uncinatis nudis, foliis lyratis.* Linn. *Sp. pl.* 716.

La

La Benoite se trouve par toute la France dans les terreins ombrageux & humides.

On y en trouve encore de plusieurs espèces : la première se nomme *Geum rivale*. Linn. *Caryophillata aquatica nutante flore*. Pin. 321. On la voit en Normandie dans les marais de Carville, sur le mont Pila & sur les Alpes, dans les endroits marécageux de la Provence, à l'Esperou & à la Barraque S. Michel dans le Languedoc ; on en voit aussi en Alsace.

La seconde espèce s'appelle *Caryophillata alpina lutea*. Pin. 322. Tourn. 295. Elle se trouve sur les Alpes, & sur les montagnes de la Provence méridionale, sur les montagnes des Vôges en Alsace, & en Lorraine aux environs de S. Maurice, à Meurviel dans le Languedoc & dans le Dauphiné.

La troisième espèce est connue sous le nom de *Caryophillata montana flore luteo nutante*. Tourn. 295. Variété de l'espèce précédente. On la trouve auprès du Sault, dans la Franche-Comté.

La quatrième espèce est le *Caryophillata alpina apii folio*. Tourn. 295. On la voit aux environs de Barcelone.

La racine de Benoite cueillie au printemps, sent le clou de girofle. M. Chomel dit avoir donné la décoction de cette plante, à la dose d'une poignée, dans un demi-septier de vin, au commencement du frisson des fièvres intermittentes ; il survient une sueur abondante, & la fièvre est guérie plus promptement ; ce remède est encore stomachique : Tragus rapporte qu'il convient dans les maladies du foie ; j'ai connu un vieillard qui est parvenu à l'âge de 90 ans sans avoir jamais été malade, & qui avoit fait usage tous les matins de la décoction de cette plante : cette racine est aussi céphalique & cordiale ; elle convient dans les fluxions & les catharres ; Paracelse conseille l'usage de cette plante, sur-tout dans cette dernière maladie ; il la mêle avec la racine d'*Acorus verus*. Simon Pauli prétend que l'on pourroit substituer la racine de Benoite au *contrayerva*.

L'extrait de cette racine convient aussi dans la diarrhée, la dyssenterie, le crachement de sang & les pertes des femmes. Un bon remède pour la palpitation du cœur, c'est l'infusion de cette racine sèche concassée légèrement, faite dans un verre de vin blanc, à la dose d'un gros, jusqu'à ce que la teinture soit devenue rouge; cette racine est aussi employée comme vulnéraire : on recommande la tisane faite avec toute la plante, après les chutes ou les autres accidens, dans lesquels il y a lieu de craindre qu'il n'y ait intérieurement du sang extravasé; on assure que cette racine infusée dans du vin blanc est un excellent emmenagogue. Un vin stomachique très-vanté est celui dans lequel on a fait infuser la racine de Benoite, celle d'*œnula campana*, les feuilles de fraisier, de pimptenelle & de reine des bois, en y ajoutant les fleurs de cette dernière. La racine de Benoite en décoction avec celle de bardane excite la sueur, & est très-efficace dans les douleurs de côté. Quelques gouttes d'essence de Benoite dans du thé, tiennent lieu d'un bon diaphorétique. Quand on ordonne toute cette plante aux animaux, c'est ordinairement en décoction à la dose d'une poignée sur une livre d'eau, & les racines en poudre, à la dose d'une demi-once.

Les racines de Benoite servent pareillement dans l'économie champêtre; les Anglois s'en servent pour conserver la drêche; il n'en faut qu'une petite quantité dans cette liqueur avec le houblon pour l'empêcher de devenir sûre. Si on en met trop, elles donnent à la bière un haut goût d'épice, mais fort bon. Parmi les habitans de Norvége, il s'en trouve beaucoup qui aiment si fort ce goût, qu'ils ne seroient pas contens si leur bière ne s'en ressentoit pas. Il est certain, d'après des observations constantes, que la bière qui a pris le haut goût de cette racine, ne se gâte jamais. Linneus assure que cette liqueur acquiert par le moyen de cette racine un parfum très-agréable.

BERCE.

La BERCE, la fausse Brancursine, la Branche-ursine sauvage, est une plante dont la racine est fusiforme, charnue, blanche, remplie d'un suc jaunâtre; sa tige est haute de trois ou quatre pieds, droite, ronde, noueuse, velue, creuse, rameuse; ses feuilles sont alternes, amplexicaules, aîlées, larges, ayant les folioles découpées en manière d'aîles; ses fleurs sont à l'extrémité de la tige en ombelles, rosacées, ayant cinq pétales, les pétales des fleurs du disque sont recourbés, crochus; les pétales extérieurs des fleurs de la circonférence plus grands, divisés en deux, oblongs, recourbés; l'enveloppe universelle de la fleur est polyphille, caduque; la partielle composée depuis trois jusqu'à sept folioles linéaires, lancéolées; cette fleur n'a quelquefois aucune enveloppe; l'ombelle universelle est très-grande, la partielle plane; le fruit de cette plante est elliptique, applati, échancré, cannelé dans le milieu, des deux côtés, divisé en deux semences ovoïdes, applaties, feuillées. On nomme cette plante *Sphondylium vulgare hirsutum*. Pin. *Heracleum sphondylium*. Linn. Elle est bis-annuelle, & se trouve presque par toute la France à l'orée des bois, dans les prés.

On en trouve dans les Alpes d'une autre espèce, connue sous le nom de *Sphondylium alpinum glabrum*. Pin. 157.

On substitue les feuilles de la Berce à celles de l'acanthe. Dioscoride & Galien prétendent que ses racines & sa semence sont incisives & apéritives, propres aux maladies du foie & à l'épilepsie, aux suffocations de matrice & aux maladies du cerveau. Il faut appliquer en fomentation la semence de cette plante, concassée & mêlée avec l'huile d'olive, en consistance de cataplasme.

Tabernæmontanus prétend que la décoction des feuilles ou de la racine de Berce est laxative, & qu'elle soulage les personnes sujettes aux vapeurs; quelques auteurs assurent que cette racine pilée & appliquée dissipe les carnosités. *Voyez* pour les propriétés des feuilles de cette plante l'article *Acanthe*.

BERLE.

La Berle, l'Ache d'eau, est une plante dont les tiges s'élèvent à la hauteur d'environ trois pieds; elles sont rondes, creuses, rameuses, d'un rouge foncé; assez grosses vers le bas, parsemées de nœuds, cannelées & comme anguleuses vers le haut, accompagnées de feuilles vertes, oblongues, dentelées inégalement sur leurs bords, rangées par paire le long d'une côte ronde, creuse, terminée par une impaire, & embrassant la tige par sa partie inférieure avec une membrane rougeâtre. Il naît, vers le sommet des rameaux, des ombelles de fleurs blanches, composées chacune de cinq pétales rangés en rose, soutenus par un petit bouton qui se change dans la suite en deux graines oblongues, menues, crenelées, jointes ensemble. Ses racines sont des fibres noires. Toute la plante a une odeur forte, aromatique, approchant de celle de la livesche. Elle fleurit en juillet & août: elle se nomme *Sium sive apium palustre foliis oblongis*. Tourn. *Sium latifolium*. Elle croît par toute la France aux lieux aquatiques, dans les ruisseaux d'eau coulante.

La Berle est apéritive, diurétique, emmenagogue & anti-dyssentérique; elle est aussi très-utile dans le scorbut, dans les obstructions du bas-ventre & les maladies chroniques dans lesquelles il faut rétablir le ressort des parties solides & la fluidité des liquides; on peut la substituer à l'ache ordinaire dans les bouillons; on préfère le suc de cette plante à sa décoction.

Dans les affiches de province de l'année 1764, il est rapporté que des paysans Suédois voulant garantir leurs troupeaux de la maladie épidémique qui a régné par toute l'Europe, s'avisèrent de hacher fort menu de la racine de Berle, & d'en donner à leurs bestiaux dans du son; ce remède réussit d'abord assez bien, ou l'on n'en vit pas du moins de mauvais effets, tant qu'on n'employa que des racines tirées de terre avant le mois de juillet; mais un homme de la campagne ayant cueilli de la Berle vers la fin d'août, & en ayant donné à ses bestiaux, ils eurent d'abord une sueur violente, & poussèrent des mugissemens effroyables; ils tombèrent aussitôt, se roidirent & se battirent fortement la tête contre terre. Ces accès les prenoient & les quittoient successivement, mais ils périrent en peu de temps presque tous les uns après les autres; ceux qui échappèrent furent étourdis & assoupis pendant tout le jour. Une jument qui étoit auparavant très-farouche, se mit à courir au milieu d'une troupe de paysans rassemblés, ensuite elle gagna un bois, s'étendit à l'ombre, y dormit, & le lendemain parut se porter très-bien. Un jeune garçon, qui par gourmandise avoit mangé de ces mêmes racines, en fut aussi très-incommodé, mais à force de boire du lait & de vomir, il fut guéri. On a cependant éprouvé l'efficacité de la Berle pour préserver les bestiaux des maladies contagieuses qui désolent souvent les campagnes; mais il faut non seulement savoir la choisir & la cueillir dans la saison propre, mais en connoître bien la dose, & n'en donner que peu à la fois.

BÉTOINE.

LA BÉTOINE est une plante pérennelle, dont la racine est de la grosseur d'un pouce, coudée, fibreuse, chevelue: ses tiges s'élèvent à la hauteur d'environ un

pied & demi, droites, noueuses, quarrées ; ses feuilles sont opposées deux à deux, oblongues, arrondies, dentelées tout autour, velues, ridées, quelquefois oreillées à leur base ; les radicales sont pétiolées : ses fleurs sont en forme d'épis interrompus, accompagnées de quelques feuilles florales, ayant le calice barbu ; elles sont labiées ; leur tube est cylindrique, courbé ; leur lèvre supérieure arrondie, entière, plane, droite ; leur lèvre inférieure divisée en trois parties, la moyenne échancrée ; leur corolle pourpre, quelquefois blanche. Quand la fleur est passée, il se forme au fond du calice de chaque fleur quatre semences brunes & arrondies.

On nomme cette plante en Botanique, *Betonica purpurea vel alba.* Tourn. 203. *Betonica spicâ interruptâ.* Linn. *Sp. plant.* 810. Elle croît par toute la France dans les bois, les buissons, les prés, aux lieux frais & humides.

On en distingue encore d'une autre espèce qu'on nomme Bétoine annuelle champêtre : *Betonica arvensis annua, flore ex albo flavescente.* Tourn. 203. On voit cette espèce en Lorraine, en Alsace, en Provence, aux environs de Paris, de Montpellier & d'Estampes, dans la Bourgogne & ailleurs.

La Bétoine est douée de tant de vertus, qu'elle a passé dans l'esprit des anciens pour une panacée. Antonius Musa, médecin d'Auguste, en a composé un petit traité ; il dit dans ce traité que cette plante guérit 47 maladies : il a été assez hardi pour assurer qu'elle peut guérir généralement toutes les maladies, & même toutes celles des femmes. Quoiqu'on reconnoisse en médecine la Bétoine pour une excellente plante, il est cependant sûr qu'elle n'a pas toutes les vertus que cet auteur lui attribue ; l'expérience des modernes nous a prouvé le contraire : le plus grand obstacle au progrès de la connoissance des vertus des plantes, c'est que ceux qui leur ont reconnu quelques qualités, les ont étendues trop loin, & leur ont accordé des propriétés qu'elles n'avoient pas ; ce qui les a fait décheoir de leur vrai

mérite. Marc Antoine & Chrysippe, ont fait des traités sur les choux, pour prouver qu'ils étoient propres à toutes les maladies ; d'autres en ont fait sur l'églantier, la sauge, l'absynthe, la véronique, le cassis, desquels ils ont un peu trop amplifié les vertus ; c'est à l'expérience qu'il appartient de les constater. Le malheur de l'homme est de ne point garder de milieu dans les jugemens qu'il doit porter de la nature de ce qui est soumis à son examen; ou il l'élève trop par des louanges outrées, ou il le rabaisse au dernier dégré par un blâme & un mépris excessif.

Les racines de Bétoine ont un goût amer, & les feuilles une saveur aromatique ; toute la plante est céphalique, tonique, sternutatoire, anti-hystérique, vulnéraire & détersive.

Fabricius Hildanus nous assure qu'elle est très-bonne pour la goutte, si on fait un long usage de sa décoction. On s'en sert en infusion théiforme dans la paralysie & les autres affections du cerveau. C'est un excellent remède pour les apoplectiques : on prépare avec cette plante deux sortes de sirop, l'un simple & l'autre composé ; on fait avec ses fleurs une conserve ; on tire de ces mêmes fleurs & de ses feuilles un extrait. Les feuilles séches de Bétoine mêlées avec le tabac, sont très-bonnes pour fumer ; on les pulvérise aussi, & on les fait entrer dans les poudres sternutatoires. Simon Pauli & Thomas Bartholin assurent que la racine de la Bétoine mâchée enivre ; ce qu'il y a de certain, c'est que cette racine est fort désagréable au goût, & que, selon M. Ray, elle excite même des nausées, & fait souvent vomir.

La dose du sirop & de la conserve de Bétoine est depuis une demi-once jusqu'à une once ; son suc & son extrait se donnent jusqu'à une demi-once. Ces préparations sont utiles dans la migraine, les étourdissemens, & dans les engourdissemens des membres qui menacent de paralysie. Les médecins modernes recommandent, à l'instar de Fabricius Hildanus, la Bétoine dans la goutte,

la sciatique, le rhumatisme; ils la font mêler avec parties égales de chamæpytis & de scordium, pour prendre en guise de thé deux ou trois fois par jour; ce remède convient aussi à ceux qui ont la migraine, des vapeurs, ou des tremblemens dans les membres. La Bétoine est bechique; elle procure l'expectoration & évacue les matières putulentes par la voie des crachats; elle passe aussi pour vulnéraire, ainsi que nous l'avons dit plus haut, & pour être capable de procurer la cicatrice des ulcères internes. Quelques auteurs estiment la décoction de Bétoine & de pouliot dans les fièvres. L'emplâtre de Bétoine convient dans les blessures, principalement dans celles de la tête. M. Chomel rapporte que des personnes dignes de foi lui ont dit avoir été soulagées des douleurs d'oreilles par du coton imbibé de suc dépuré de Bétoine mis un peu chaud dans l'oreille: on prétend aussi que le même remède est propre pour la surdité.

On donne aux animaux la poudre de feuilles de Bétoine à la dose d'un gros, & son suc à la dose de deux onces.

BETTERAVE.

LA BETTERAVE est une plante potagère, assez semblable pour la tige & la feuille à la bette blanche ou poirée; la seule différence est que sa tige & ses feuilles sont rouges, & qu'on ne s'en sert pas en aliment; sa racine est la partie la plus essentielle de cette plante pour l'usage. Elle se nomme en termes de Botanique: *Beta rubra vulgaris.* Pin & Linn.

Nos maraichers en distinguent de trois espèces ou plutôt variétés: la grosse rouge, la petite qu'on nomme *Castelnaudari*, & la blanche. La grosse, qui est celle qu'on cultive par préférence à Paris, a sa racine longue & très-grosse, ayant environ quatre pouces de diamètre

sur douze & plus de longueur, d'un rouge de sang en dehors comme en dedans; sa feuille est d'un rouge violet, & la côte, large & plate, est d'un rouge d'amaranthe; c'est à cette couleur qu'on connoît la première variété, qui a d'ailleurs très-peu de feuilles; celle qui en jette beaucoup, dont la couleur est vive, mêlée de verd, est une espèce dégénérée, dont la racine est ordinairement marbrée, qui est moins tendre & moins savoureuse que l'espèce franche, & qui doit être, aussitôt qu'on s'apperçoit de ce changement, bannie du jardin potager.

La Castelnaudari est beaucoup plus petite, mais en revanche elle est plus délicate, & a un goût approchant de celui de la noisette; elle est bonne à manger dès le mois d'août; elle n'a aucune âcreté & est bien différente en cela de la grosse, qui n'acquiert sa perfection qu'à la fin de l'automne; cette espèce mériteroit d'être cultivée par préférence: sa couleur est du même rouge que la grosse, mais sa feuille est plus petite, plus ronde, & d'une couleur plus plombée.

La blanche est peu connue à Paris; on la cultive cependant dans quelques provinces; elle est plus tendre & plus délicate que la grosse rouge, mais elle n'a pas un goût si décidé. La Betterave demande une bonne terre meuble, & labourée profondément, sans quoi elle fourche & ne fait aucun profit; on la séme à la fin d'avril dans les terres chaudes, & à la mi-mai dans les terres froides; si on la séme plutôt, il arrive souvent qu'elle monte. On peut la semer en planche ou en bordure; on l'éclaircit aussitôt qu'elle a cinq ou six feuilles, & on laisse un grand pied de distance de l'une à l'autre; on la sarcle & on la mouille quelquefois, de manière que l'eau pénètre jusqu'au bout de la racine; elle ne demande pas d'autre façon: on tire les racines de terre environ à la Toussaints; on ôte toute la fanne qu'on tord avec les mains; on les nettoie le plus qu'on peut; on les lave même, si la terre y est trop fortement attachée; on les laisse ensuite à l'air pendant un jour pour

se ressuyer, & on les enferme dans la serre, sans mêler ni terre ni sable; on en replante quelques-unes à la fin de février ou en mars, pour monter en graine, qui se forme de même que celle de la poirée, & qui lui ressemble si parfaitement, qu'on ne sauroit presque les distinguer; cependant la couleur est un peu plus grise: pour recueillir cette semence, il faut observer la même chose que pour celle de la poirée: *voyez cet article.* Elle se conserve deux ans.

La racine de Betterave est fort saine, & quoiqu'elle ne plaise pas à tout le monde, bien des personnes l'aiment; on la mange sur-tout en salade; les cuisiniers en font des plats d'entrée, qu'ils accommodent de différentes manières. Cette racine pousse dans la serre de petites feuilles qui sont d'une grande ressource pour les salades d'hiver; leur couleur vive qui tranche avec le blanc, réjouit les yeux.

La racine de Betterave pilée avec du beurre frais, & bien incorporée l'un avec l'autre, est très-bonne contre l'inflammation des hémorrhoïdes. On se sert de sa feuille pour les mêmes maladies où l'on emploie celles de poirée. *Voyez aussi cet article.*

M. Margraff a tiré de la racine de Betterave un sel doux, qui est un véritable sucre.

BISNAGUE.

LA BISNAGUE, la Visnague, est une plante du genre des carottes, dont la tige est quelquefois rude & raboteuse, & le plus souvent lisse & polie. Ses semences sont dénuées de poils, pour tout le reste elle est semblable à la carotte. *Voyez art. Carotte.* Elle se nomme *Daucus seminibus nudis.* Hort. Monsp. *Daucus visnaga.* Linn. Elle croît aux environs de Montpellier, & suivant M. Duchesne, dans les environs de Paris.

En Turquie, en Eſpagne & même à Paris, dit M. Ducheſne, chez les riches après le repas, on apporte ſur la table une ombelle des graines de Biſnague; chaque convive caſſe un des brins, qui ſervent de pédicules aux graines, & s'en fait un curedent.

BISTORTE.

LA BISTORTE eſt une plante dont la racine eſt charnue, preſque tubéreuſe, contournée, torſe, la partie ſolide jettant des fibres ramifiées; ſes feuilles ſont portées ſur des queues alongées; elles ſont oblongues, larges & pointues, ſemblables à celles de la patience, mais plus petites, veinées, d'un verd foncé en deſſus, d'un verd pâle de mer en deſſous. Il s'élève d'entr'elles des tiges hautes d'un pied & plus, grêles, liſſes, cylindriques, noueuſes, revêtues de quelques petites feuilles, & ſoutenant en leurs ſommités des épis où ſont attachées des fleurs ſans pétales, compoſées de pluſieurs étamines garnies de ſommets de couleur de chair, qui s'élèvent d'un calice partagé en cinq parties, & qui eſt de même couleur; le piſtil qui occupe le centre, ſe change en une graine triangulaire, rouſſe & preſque noirâtre, luiſante, renfermée dans une capſule qui étoit le calice de la fleur. On nomme cette plante *Biſtorta radice intortâ*. Pin. *Polygonum Biſtorta*. Linn. Il y a deux ſortes de Biſtorte, la grande & la petite.

La Biſtorte eſt pérennelle; on la trouve dans les montagnes du Bugey, du Dauphiné, ſur le mont Pila, les Alpes: la racine de cette plante eſt la ſeule partie dont on ſe ſert; elle a une vertu balſamique, vulnéraire & aſtringente; on l'emploie ordinairement lorſqu'il eſt néceſſaire d'avoir recours aux aſtringens, dans l'incontinence d'urine, la gonorrhée, les règles trop abondantes, dans le crachement de ſang, le vomiſſement bilieux, la dyſſenterie & les autres flux.

On emploie cette racine fraîche ou sèche dans les tisanes & aposèmes astringens ; on l'associe ordinairement à la tormentille ; la dose est depuis une demi-once jusqu'à une once, dans trois livres d'eau commune réduites à deux livres. On en prescrit la poudre depuis un demi-gros jusqu'à un gros, mêlée avec de la conserve de roses rouges, ou délayée dans quelque liqueur appropriée ; on en ordonne l'infusion depuis deux onces jusqu'à quatre ; selon J. Ray, un demi-gros de Bistorte en poudre, mêlée avec autant de succin dans un œuf à la coque, pris tous les matins pendant quelque temps, empêche l'avortement.

On recommande la décoction de cette même racine pour les fleurs blanches, comme un grand spécifique. Trages assure que la Bistorte pousse par les sueurs le venin de la peste : on bassine avec succès les gencives des scorbutiques avec la décoction de Bistorte, dans les maux de dents & les maux de gorge.

Quand on prescrit cette racine aux animaux, c'est en poudre à la dose de deux gros, ou en boisson à celle de quatre onces dans une livre & demie d'eau.

BLATTAIRE.

LA BLATTAIRE, l'Herbe aux mittes, est une plante annuelle, dont la racine est ligneuse & rameuse ; sa tige s'élève à-peu-près à la hauteur de deux pieds ; ses feuilles radicales sont sinuées ; à la base des feuilles on voit deux nervures élevées qui courent sur la tige ; les caulinaires sont amplexicaules, oblongues, lisses, dentées en manière de scie. Ses fleurs sont portées sur des péduncules axillaires, solitaires : elles sont semblables à celles du bouillon blanc, de même que son fruit. *Voyez cet article.* Cette plante se nomme *Blattaria lutea, folio longo laciniato.* Pin. *Verbascum blattaria.* Linn. On la

trouve en Alsace, en Lorraine, dans la Provence, dans le Lyonnois & plusieurs autres provinces du royaume. On en trouve encore d'une autre espèce qu'on nomme *Blattaria alba*. Pin. J'ai rencontré cette espèce auprès de Ligny dans le Barrois, & de Thiaucourt en Lorraine.

Cette plante aime les terres glaiseuses; on n'emploie que ses feuilles, qu'on regarde comme émollientes; mais on ne s'en sert que rarement; on prétend qu'elle a la propriété de tuer l'espèce de vermine connue sous le nom de mitte, laquelle ronge les habits, d'où est venu à cette plante le nom d'Herbe aux mittes.

BLED.

LE BLED est la plante la plus utile à l'homme, il lui sert d'aliment; on l'emploie dans les médicamens, dans les arts; enfin c'est le plus riche trésor que nous ait accordé le Créateur. On ne sait pas le lieu de son origine; il ne se reproduit qu'à force de soins & de travaux assidus de la part du cultivateur: on en distingue de plusieurs espèces. Le froment mérite la première place parmi les bleds; il y a des fromens d'hiver & de printemps; on en voit de ras & de barbus, des rouges ou des blancs, des glabres ou des velus; le bled de Smyrne, connu dans ces pays sous le nom de bled de miracle par son grand rapport, est une variété du froment: on met aussi aux rangs des bleds les seigles, les mays ou bleds de Turquie, les sarrasins, les orges, les millets, les avoines; nous parlerons de chacun de ces bleds à leurs articles.



BLED DE TURQUIE.

Le BLED DE TURQUIE, le Mays, en Gascogne *Turquet*, est une plante dont la racine est rameuse & fibreuse; sa tige ou chaume est de cinq à six pieds, articulée, pleine; ses feuilles sont simples, entières, terminées en pointes, embrassant la tige par le bas, en manière de gaîne. Ses fleurs sont à pétales, à trois étamines, mâles ou femelles sur le même pied; les mâles rassemblées en épis lâches, composées d'une bâle contenant deux fleurs, & formée de deux valvules oblongues, sans barbe; sous la bâle on trouve une espèce de corolle à deux valvules oblongues, sans barbe, de la longueur de la bâle; les femelles rassemblées en épis contracté, entouré d'une feuille, placé en-dessous des épis mâles; les valvules de leur bâle plus arrondies, plus courtes, plus épaisses; les intérieures membraneuses, larges & encore plus courtes. Les fleurs mâles sont stériles; chaque femelle produit une semence obronde, anguleuse à sa base, un peu comprimée, d'un beau jaune doré. On nomme cette plante qui est annuelle, *Mays granis aureis*. Tourn. *Zea mays*. Linn. Il y en a à grains rouges, & d'autres à grains jaunes mêlés de rouges. Le Mays nous vient originairement de l'Amérique; on le cultive dans les champs de la Franche-Comté, de la Bourgogne, de la Bresse & de quelques provinces de France; il est devenu indigène dans les jardins du Languedoc.

On trouve dans l'intérieur des épis du Bled de Turquie, une chenille qui se change en une teigne qui a deux taches jaunes en bande: *Tinea fusco-rubra, alis superioribus maculis duobus croceis transversim positis*. Geoff. 195. Cette chenille ronge & dévore les grains de ce Bled.

La culture du Bled de Turquie n'est pas la même dans tous les pays : en Italie & en Espagne on séme la graine à la charrue comme le Bled ordinaire, & c'est ce qu'approuve l'auteur du gentilhomme cultivateur, parcequ'on peut faucher pour lors cette plante, au lieu de l'arracher, comme on fait en France : dans d'autres endroits, à mesure que le sillon est fait, on l'y répand fort clair, & on le recouvre en recommençant un autre sillon ; ailleurs on le séme au plantoir : la façon la meilleure, suivant l'auteur du jardin potager, est de le semer par touffe, de la même manière qu'on séme les haricots. On en met quatre ou cinq dans chaque plant, & quand ils sont bien levés, on n'en laisse qu'un ou deux ; on les chausse ensuite, quand ils sont assez forts, & on les serfouit en même temps ; un mois après, lorsqu'ils sont élevés à deux ou trois pieds, on leur fait, tout autour du pied, une butte de douze à quinze pouces de hauteur, pour les soutenir contre les vents qui les renverseroient sans cette précaution : on doit disposer les rangs de manière que chaque touffe soit à dix-huit pouces de distance en tout sens l'une de l'autre : quand il est parvenu à-peu-près à la hauteur de six pieds on lui coupe l'extrêmité de sa tige & une partie de ses feuilles, le grain en profite mieux & mûrit plutôt ; il n'y a point d'autres façons à lui faire : lorsqu'enfin il se trouve mûr vers la fin de septembre, ce qui se connoît à son enveloppe qui séche, on arrache toutes ses grappes, on les démaillotte, & pour mettre le grain à l'air, on rebrousse toutes les feuilles, qui servent à les lier par paquets & à les attacher, soit à des planchers, soit contre les murs, dans quelqu'endroit sec & aëré, où le grain achève d'acquerir sa perfection.

C'est à la mi-avril qu'on doit le semer dans notre climat ; chacun se règle suivant le sien : ce grain demande une terre grasse & bien fumée ; cependant avec l'aide du fumier, on le fait venir fort bien dans des terres médiocres, en observant de n'en pas semer deux

fois de suite dans la même terre ; il est à propos au contraire qu'elle soit occupée par d'autres grains pendant trois ans, avant d'en remettre de celui-ci ; il est bon à semer pendant deux ans ; mais il lève encore plus sûrement la première année. On a une machine pour l'égrainer dans les pays où il s'en cultive beaucoup ; mais à défaut de cette machine, on le déchausse avec les mains, quand il est bien sec, & ce doit être l'occupation des femmes & des enfans pendant l'hiver.

Les Indiens & autres peuples éloignés mangent le Bled de Turquie en verd, comme en Italie on mange les petits pois ; ou en sec grillé à la poële ; ou bouillis dans l'eau : d'autres nations en font une boisson spiritueuse, qui peut se convertir aussi en vinaigre en la gardant un certain temps : en beaucoup de pays on en fait du pain ; ailleurs de la bouillie ; les Sauvages s'en servent comme d'un spécifique infaillible contre les maladies aigües. Ils en donnent même avec confiance dans presque toutes les maladies.

On fait usage dans les provinces de France de la graine de mays pour engraisser la volaille ; elle profite à vue d'œil avec cette seule nourriture : les chapons de Bresse si fort en réputation, & qui pèsent jusqu'à dix à douze livres, en font preuve ; on en nourrit les pigeons de volière ; ce grain leur rend la chair blanche & tendre, & leur donne une graisse ferme & savoureuse : rien n'est meilleur pour engraisser les porcs ; ils en prennent un lard ferme & deux fois plus épais qu'avec tout autre engrais : ces fameux pores de Naples qui pèsent jusqu'à 500, ne sont pas engraissés autrement : pour les engraisser, on les enferme simplement pendant deux mois dans une loge où est une auge toujours pleine de ce grain, dont ils se rassasient en liberté. Les chevaux, lorsqu'ils y sont accoutumés, s'en trouvent également bien ; il faut d'abord la mêler avec leur avoine pour leur en faire prendre le goût. Etant moulu, on en fait des gâteaux & des galettes, dont le peuple se nourrit en

en beaucoup d'endroits. On en mêle aussi avec la farine de froment, pour faire du pain; mais ce pain ne convient pas aux estomacs foibles s'ils n'y sont habitués de jeunesse. Le grain de Mays qu'on ne seme qu'après l'hiver réussit toujours & fournit au défaut des autres; une saveur un peu fade seroit peut-être le seul défaut qu'on pourroit lui trouver, mais il est aussi nourrissant & bienfaisant qu'aucun autre; on a même trouvé le moyen d'en faire un manger délicat: on prend les grappes de Mays lorsqu'elles ne font que naître, & qu'elles n'excèdent pas la grosseur du petit doigt; on les dépouille de leur bourre, on les fend en deux, & on les fait frire avec une pâte comme les artichauts; on les confit aussi avec du vinaigre blanc comme les cornichons, ils sont aussi bons, & même plus tendres. La plante, à mesure qu'on la dépouille de son fruit naissant, pour le manger ainsi en friture, ou pour le confire, en produit d'autres de nœud en nœud; qu'on a toujours soin de cueillir dès qu'ils sont formés, & elle en fournit pendant deux mois & plus. Pour les confire on fait fondre une livre de sel dans une pinte d'eau chaude; on tire l'infusion au clair, on y joint une pinte de vinaigre, & on remplit le vaisseau de ces jeunes fruits, qui se trouvent confits & bons à manger un mois après; pour leur conserver la blancheur, on met par-dessus un lit d'estragon ou de passepierre, qui leur donne en même temps un goût plus agréable.

La tige du Bled de Turquie contient un suc semblable à celui de la canne à sucre; on en fait un sirop très-doux & qui a le véritable goût du sucre. On propose dans les mémoires de l'Académie royale des Sciences de Paris, d'essayer s'il ne pourroit point se crystalliser comme le suc de la canne à sucre. Les bestiaux aiment beaucoup les feuilles & la tige de cette plante, soit en verd, soit en sec; il n'est point de plante qui communique un goût plus agréable au lait des vaches qu'on en nourrit. Les bœufs les mangent avec appétit,

& ruminent plus longtemps après en avoir mangé.

Les moutons en sont friands pendant l'hiver; mais pour qu'ils trouvent le fourage encore meilleur, il faut avoir l'attention de l'arracher avant qu'il soit en sa parfaite maturité; il y a même une ressource quand on le laisse trop durcir; il ne s'agit que d'y verser de l'eau en forme d'arrosement avant que de le leur donner.

BLED DE VACHE.

LE BLED DE VACHE, le Bled Noir, est une plante dont la tige s'élève à la hauteur d'environ un pied; elle est rougeâtre, quarrée, rameuse, garnie de feuilles étroites, longuettes, dont les unes sont entières & les autres se divisent en plusieurs pointes proche la tige & les rameaux, auxquels elles sont attachées sans queue. Ses fleurs sont disposées en épis, elles sont en forme de tuyaux, d'une couleur purpurine tachetées de jaune, percées dans leur fond, & évasées par le haut en gueule, renfermant plusieurs étamines, & soutenues par un calice accompagné d'une feuille oblongue, rougeâtre, frangée sur les bords. Ce calice est divisé en quatre parties, au milieu duquel se trouve un petit pistil qui se change, quand la fleur est passée, en une semence noirâtre, oblongue, ressemblant aux grains de bled, mais cependant beaucoup plus menue; sa racine est ligneuse, garnie de fibres.

Les Botanistes nomment cette plante *Melampyrum purpurascente comâ*. Tourn. 173. *Melampyrum spicis conicis laxis laceris*. Linn. *Sp*. Plusieurs lui attribuent la vertu d'enivrer de même que l'ivraye; elle n'est point d'usage en médecine; les bêtes à corne en sont fort friandes. On fait avec sa graine qui est très-noire, un pain mangeable, quoiqu'un peu amer; on lui a donné plusieurs noms françois, outre ceux que nous

avons rapportés, tels que Mélampire, Rongerelle, Rouge Herbe, Queue de renard, Bled de renard.

Il y a encore en France plusieurs espèces de Melampire : la première espèce se nomme *Melampyrum latifolium, flore albo, labio inferiori, duabus maculis distincto.* Tourn. 173. On en voit en Alsace & en Lorraine.

La seconde s'appelle *Melampyrum luteum latifolium.* Tourn. 173. Elle est annuelle, de même que la précédente ; elle croît aux environs des bois dans les lieux exposés au soleil ; on en voit dans le bois de Verrière près de Paris, dans l'Alsace, la Lorraine, la Provence septentrionale & à l'Esperou dans le Languedoc. La tige de cette espèce s'élève à la hauteur d'environ un pied & demi ; elle est droite, quarrée, rougeâtre vers le haut, ayant des rameaux opposés deux à deux ; ses feuilles sont vertes, oblongues, pointues, attachées sans queue, & opposées ainsi deux à deux le long des rameaux : il paroît en ses sommités des fleurs ou tuyaux jaunâtres, évasées en gueule, & divisées chacune en deux lèvres contenues dans des calices feuillus, qui renferment, après que la fleur est tombée, un fruit arrondi, divisé intérieurement par une cloison en deux loges, pleines de semences semblables à celles du bled ; sa racine est dure, noire & garnie de fibres ; le temps de sa fleur est dans les mois de juin & de juillet.

La troisième espèce est le *Melampyrum cristatum flore albo & purpureo.* J. B. Cette plante est annuelle ; on la trouve aux environs de Paris & dans les bois des Alpes.

La quatrième espèce est le *Melampyrum comâ cæruleâ.* Pin. 234. On la trouve aussi dans les bois des Alpes.

La cinquième & dernière espèce est le *Melampyrum latifolium, floribus parvis luteis.* Linn. Flora lapp. 240. Elle vient sur les Alpes.

⁂

LA BLETTE.

LA BLETTE eſt une plante dont la racine eſt fuſiforme ; ſa tige eſt haute de trois ou quatre pieds, herbacée, cannelée, rameuſe ; ſes feuilles ſont alternes, pétiolées, ſimples, ovales, entières, les inférieures tronquées ; les fleurs ſont au ſommet, diſpoſées en épis alongés, d'un rouge pâle ; elles ſont à pétales, mâles & femelles, ſéparées ſur le même pied ; les mâles ſont compoſées de trois étamines ; les femelles d'un germe oval ſurmonté de trois ſtiles ; toutes les fleurs ſont placées dans un calice à trois folioles lancéolées, aigües, droites & colorées de rouge ; ſon fruit eſt une capſule de la couleur & de la grandeur du calice, à trois pointes, uniloculaire, s'ouvrant horiſontalement, & renfermant une ſeule ſemence globuleuſe, noire & luiſante.

Cette plante ſe nomme *Blitum pulchrum, rectum, magnum rubrum.* J. B. *Amaranthus lividus.* Linn. Elle eſt annuelle ; elle nous vient originairement de Virginie ; on la cultive dans les jardins parmi les plantes potagères ; elle ne demande pas plus de ſoin pour la culture que la poirée. *Voyez cet article.* On en cultive auſſi d'une autre eſpèce qu'on nomme la Blette blanche, *Blitum album.*

La Blette eſt d'un goût fade ; elle eſt émolliente, rafraîchiſſante & délayante. Ses feuilles entrent dans les décoctions émollientes, les cataplaſmes, &c.

BLUET.

LE BLUET, l'Aubifoin, la Blaverole, le Barbeau, la Caſſe-lunette, le Chevalot, l'Aubitou, eſt une plante

dont la racine est ligneuse, accompagnée de fibres capillaires; ses tiges sont de la hauteur d'un ou deux pieds, anguleuses, cotoneuses, creuses, branchues; ses feuilles sont alternes, très-entières, blanchâtres, velues, alongées, linéaires; les inférieures dentelées; ses fleurs sont au sommet, bleues, quelquefois blanches, composées, flosculeuses, ayant un calice écailleux, dont les écailles sont dentées à leurs bords en manière de scie; les fleurons sont rassemblés sous une forme tubulée, peu régulière; ceux du disque sont hermaphrodites, ceux de la circonférence femelles, stériles, plus grands que les hermaphrodites, & en plus petit nombre; ses semences sont luisantes, petites, oblongues, aigretées, cachées dans les poils du réceptacle.

Cette plante se nomme *Cyanus segetum*. Pin. *Centaurea cyanus*. Linn. Elle est annuelle, & se trouve communément dans les champs parmi les bleds, les orges & les avoines.

On trouve dans les Vôges, dans la Provence & le Languedoc, une espèce de Bluet pérennel qu'on nomme grand Bluet, ou grand aubifoin: *Cyanus montanus latifolius vel verbascum cyanoides*. Tourn. 445. La variété de cette espèce est à fleurs purpurines. Voyez notre *Tourneforcius Lotharingiæ*, n.° 782.

Tous les Bluets sont ordinairement d'une belle couleur bleue; on les cultive dans les jardins, où souvent ils deviennent doubles, & par leurs semences on obtient beaucoup de variétés: on en a à fleurs blanches, couleur de chair, purpurines, panachées, qui sont fort agréables à la vue par leur élégance: ils ornent fort bien les parterres dans les mois de mai, juin & juillet; on doit sur-tout s'attacher pour la culture au grand bluet vivace; nous venons d'indiquer l'endroit où il se trouve.

Toute la plante est en usage pour les maladies des yeux: on en tire une eau distillée, qu'on appelle eau de casse lunette, parcequ'elle éclaircit la vue: les fleurs sont préférables aux feuilles pour cette eau; on la vante

beaucoup pour la rougeur & l'inflammation des yeux : on y ajoute quelquefois pour la rendre plus active, du safran & du camphre. Tragus assure qu'un demi gros de graine de Bluet pulvérisée, lache le ventre. Quelques auteurs attribuent a sa décoction dans de la bière une vertu apéritive & hépatique : cette décoction convient aussi, suivant eux, dans la jaunisse & la rétention d'urine.

Camerarius faisoit bassiner les gencives des enfans avec l'eau distillée de cette plante dans le temps que les dents poussent; il y ajoutoit le suc d'écrevisse. Le suc de Bluet ronge peu à peu les taies des yeux. On regarde aussi ce suc comme vulnéraire, pris intérieurement à la dose d'une once, lorsqu'on soupçonne du sang extravasé par quelque chute.

Nous estimons que la plupart des vertus que nous venons de rapporter du Bluet sont apocriphes ; la seule qu'on puisse lui attribuer, c'est d'être ophthalmique, encore faut-il employer son suc préférablement à son eau distillée, qui n'a pas plus de vertu que de l'eau simple. On fait avec les fleurs de Bluets une encre bleue.

BOIS DE SAINTE LUCIE.

LE BOIS DE SAINTE LUCIE *ou* Mahaleb, tient tantôt de la nature de l'arbrisseau, tantôt de celle de l'arbre ; son bois est beau, rougeâtre, compact, facile à travailler, d'une odeur agréable & réjouissante lorsqu'il est sec ; ses rameaux sont durs, tortus, couverts d'une écorce brune, accompagnés de feuilles vertes, luisantes, pointues, dentelées légèrement sur leurs bords, semblables à celles du prunier sauvage ; ses fleurs sont disposées en rose, composées chacune de cinq pétales presque ronds, odorans, soutenus par un calice à cinq quartiers; cette fleur contient en son milieu plu-

fleurs étamines & un petit bouton, qui se change, quand elle est passée ; en une baie verte au commencement ; qui devient noire en murissant, & assez semblable à une petite cerise, d'un goût amer, renfermant un noyau dur, osseux, dans lequel il se trouve une petite amande ; sa racine s'étend beaucoup dans la terre. Cet arbre fleurit en avril ; son fruit est mûr au mois de juillet. Les Botanistes le nomment *Cerasus sylvestris amara arabum mahaleb putata*. J. B. 1. p. 1. 227. *Prunus floribus corymbosis, foliis ovatis*. Linn. *Sp. plant*. 678.

Le Bois de Sainte Lucie est fort commun en Lorraine, sur-tout à Sainte Lucie, près de Sampigny, d'où il a tiré son nom ; j'en ai trouvé beaucoup à Montbard en Bourgogne : on en voit en quantité dans le parc de Vigny, généralité de Paris ; dans les bois de Vauvergnan & de Rians, généralité d'Aix ; au bois de Valène près de Montpellier.

Les Languedociens nomment cet arbre *Amarel* ou *Malagué*.

Il croît encore dans la haute Alsace, sur le mont Rang, & à Framont, principauté de Salm.

Le Mahaleb se multiplie aisément par marcotte.

Le bois de cet arbre est sudorifique, dessicatif ; les tourneurs & les ébénistes en font grand usage ; sa sciure entre dans les pots pourris.

Sa baie est purgative, atténuante & résolutive lorsqu'on la mange. On s'en sert pour la teinture ; quand on la froisse dans la main, elle la teint d'une couleur de pourpre fort difficile à enlever. Les parfumeurs des provinces méridionales se servent des amandes de ce fruit pour les pâtes & les savonnettes.

Cet arbrisseau est très-propre pour les palissades des bosquets de printemps, par le mêlange de ses fleurs & de ses feuilles qui paroissent en même temps.

Tournefort ne connoissoit pas cet arbrisseau ; il l'a confondu avec le putiet, ainsi que M. Duhamel, dans son traité des arbres & arbustes, & plusieurs autres Botanistes.

BON HENRY.

LE BON HENRY, l'Epinard sauvage, est une plante dont la racine est épaisse, jaunâtre, ligneuse; ses tiges sont d'un pied & demi, droites ou couchées, nombreuses, cannelées, creuses, un peu velues. Ses feuilles sont alternes, triangulaires, en fer de flèche, très-entières, lisses, sur de longs pétioles qui sont élargis par le bas & qui embrassent la tige; sa fleur est en tout semblable à celle de l'épinard. *Voyez cet article.*

Cette plante se nomme *Chenopodium folio triangulo.* Tourn. *Chenopodium bonus Henricus.* Linn. Elle croît naturellement dans les terreins incultes de la France. Elle est fade, insipide au goût, rafraîchissante & délayante; on l'emploie dans les décoctions, les lavemens, les fomentations: dans les pays de montagnes on la mange en guise d'épinards, & dans le nord on fait frire ses tiges comme celles d'asperges.

BOTRYS.

LE BOTRYS, autrement le Piment, est une plante dont la racine est dure, blanche & garnie de fibres; sa tige est longue d'environ un pied, droite, cannelée, rameuse, chargée de feuilles alternes. Ses feuilles sont découpées profondément des deux côtés, traversées de grandes veines rouges, portées sur des queues aussi rouges, qui deviennent pâles dans la suite. Ses fleurs sont sans pétale, disposées en épis au haut des tiges, & composées de plusieurs étamines renfermées dans un calice verd, découpé en plusieurs quartiers. Il succède à chaque fleur une graine très-menue, renfermée dans

une capsule. Cette plante fleurit sur la fin de l'été.

Les Botanistes la nomment *Botrys ambrosoides vulgaris, offic. Chenopodium ambrosoides, folio sinuato.* Tourn. 506.

Cette plante est annuelle & croît aux bords des ruisseaux & des fontaines ; elle est commune dans les provinces méridionales de la France ; elle est d'une odeur aromatique semblable à celle de la fraise ; on lui attribue une vertu histérique, emmenagogue, antispasmodique, litontriphique & anti-vénérienne ; son infusion théiforme, ou sa conserve, prise intérieurement, est très-bien indiquée dans la suppression des menstrues & des lochies ; on l'applique aussi extérieurement en forme de cataplasme sur la région de la matrice.

Cette plante est aussi très-vantée dans l'asthme humide & l'orthopnée ; on l'ordonne pour lors en poudre à la dose d'un gros, incorporée avec du miel ou du sirop. Matthiole assure avoir guéri par l'usage de ce remède des personnes qui crachoient le pus.

M. Hermans conseille l'eau distillée du Piment pour les enfans qui ont le ventre enflé ; on la leur fait prendre par cuillerée ; cette eau est aussi carminative.

BOUCAGE.

Le BOUCAGE est une plante qui dès sa racine produit des feuilles oblongues, vertes-brunes, pointues, cannelées sur leurs bords en dents de scie, opposées deux à deux le long d'une côte qui finit par une seule feuille. Sa tige s'élève à la hauteur d'environ deux pieds ; elle est creuse, nouée, rameuse, cannelée, ayant en son milieu des ombelles de petites fleurs blanches, composées chacune de cinq pétales disposés en rose, avec plusieurs étamines soutenues par de petits boutons, mais qui se changent dans la suite en deux semences

menues, cannelées, jointes ensemble, d'un goût âcre & désagréable. Sa racine est longue, blanche, excitant la salive quand on la mâche. Elle est connue dans les boutiques sous le nom de pimprenelle blanche. Cette plante fleurit au mois de juin, & s'appelle chez les Botanistes : *Saxifraga hircina major*. J. B. 3. 109. *Tragoselinum majus umbellâ candidâ*. Tourn. 309 : en françois, la Bouquetine, la Pimprenelle saxifrage, la grande Saxifrage, le Persil de bouc. Elle croît aux lieux pierreux, montagneux, le long des rochers : on en voit sur le mont Pila, dans les bois de Haye près de Nancy, dans le terroir de Colmars près d'Aix, au nord du mont S. Loup près de Montpellier, dans l'Alsace, à Fontainebleau & à Montmorenci. Il y a encore en France une autre espèce de Boucage qu'on nomme *Tragoselinum minus*. Tourn. 309. *Pimpinella foliis pinnatis : foliolis radicalibus subrotundis, summis linearibus*. Linn. *Sp. plant*. 378. Cette espèce vient aux environs de Paris, sur le sommet de la montagne de sainte Victoire près d'Aix, sur la montagne de saint Michel près de Toul, au Capouladou & à l'Esperou près de Montpellier, aux environs d'Estampes & d'Orléans, & dans l'Alsace.

La Pimprenelle blanche est apéritive, détersive, sudorifique, alexitère, emmenagogue & diurétique : elle divise la pierre des reins & de la vessie, & lève les obstructions. Schuvenfeld, Jean Bauhin & Garidel rapportent que cette plante est très-bonne pour la galle repercutée. L'eau distillée de cette même plante est propre contre les suffocations, les cataractes & pour effacer les taches de la peau ; on prétend que rien n'est meilleur dans les affections scorbutiques que la racine de Boucage dans une décoction de sassebras & de genièvre, avec l'antimoine ou le soufre vif ; elle est aussi très-bonne pour chasser le mercure du corps après les frictions.

BOUILLON BLANC.

LE BOUILLON BLANC, la Molêne, le Bon homme, l'Herbe de S. Fiacre, est une plante dont la racine est oblongue, ligneuse, blanche & rameuse; sa tige s'élève à la hauteur de quatre ou cinq pieds, grosse, ronde, ligneuse; ses feuilles sont grandes, longues, larges, molles, sessiles, courantes, cotonneuses des deux côtés; les radicales sont éparses sur la terre; celles de la tige sont alternes; ses fleurs entourent la plus grande partie de la tige; elles sont monopétales, infundibuliformes, en forme de roue, dont le tube est très-court, le limbe ouvert, divisé en cinq parties ovales, obtuses. La capsule de son fruit est ovale, alongée, divisée en deux loges qui s'ouvrent par le haut, & sont remplies de semences menues, anguleuses.

Cette plante se nomme *Verbascum mas latifolium luteum.* Pin. *Verbascum foliis decurrentibus utrinque tomentosis.* Linn. *Sp. plant.* 252. Elle se plaît dans les endroits secs, sablonneux, les terres récemment remuées, les champs; on en voit à Dieulovard dans le Verdunois, dans le Lyonnois, à Cette & Castelnau dans le Languedoc, aux environs d'Aix, dans l'Alsace, aux environs de Paris, dans l'Orléanois, auprès de Cambray, en Picardie, en Bourgogne & en Franche-Comté.

Outre cette espèce, il y a encore en France d'autres espèces de Bouillon blanc: la première, plus connue sous le nom de Bouillon noir, se nomme *Verbascum nigrum flore ex luteo pallescente;* on en voit aux environs de Paris, de Nancy, d'Aix, d'Orléans, de Montpellier, à Rouque & Valence, & dans la Bourgogne.

La seconde espèce se nomme *Verbascum fœmina flore*

albo ; on en trouve dans la généralité de Paris & dans la Normandie. C'est une variété de l'espèce primitive dont il est parlé dans cet article.

La troisième est désignée sous le nom de *Verbascum lychnitis flore albo parvo.* Tourn. 147. On en trouve auprès de Clouan dans la Lorraine ; on en voit aussi en Bourgogne, en Alsace, dans la généralité de Paris & ailleurs.

La quatrième est le *Verbascum pulverulentum flore luteo parvo.* Tourn. 147. C'est une variété de la précédente.

On peut mettre aussi au rang des Bouillons blancs la Blattaire.

On trouve sur le Bouillon blanc une chenille à seize pattes, de couleur jaune, avec des points & des taches noires. Cette chenille se change en une phalène qu'on nomme la striée brune du Verbascum : *Phalæna seticornis spirilinguis, alis deflexis fusco cinereis, superioribus fuscis longitudinaliter striatis.* Geoff. 158. Cette phalène est en dessous d'un brun un peu gris ; ses aîles supérieures sont d'un brun foncé, plus noir près du bord extérieur, & chargé de raies longitudinales plus obscures, ce qui fait paroître l'aîle striée : vers le bord intérieur de l'aîle, sont deux petites lunules blanches à côté l'une de l'autre.

Les feuilles & les fleurs de Bouillon blanc sont anodines, adoucissantes & vulnéraires. Schroder les estime pour les maladies de poitrine, la toux, le crachement de sang, les douleurs de ventre : la décoction des feuilles & des fleurs de *Verbascum* avec le lait, est très-bonne pour calmer les douleurs des hémorrhoïdes & le tenesme qui succède à la dyssenterie, si on en donne des lavemens, & si on en fait des fomentations sur le ventre. Tournefort & Etmuller rapportent, d'après Sennert & Schroder, que les fleurs & les feuilles de Bouillon blanc pilées & renfermées dans des vaisseaux bien bouchés avec du plâtre, après avoir été trois mois en

cet état, donnent une liqueur excellente pour calmer les douleurs des hémorrhoïdes & de la goutte ; on emploie aussi la décoction des feuilles & des fleurs de cette plante dans de l'eau de forge de maréchaux, pour arrêter la dyssenterie & le flux immodéré des hémorrhoïdes.

Pierre Borel nous assure qu'un paysan ayant été mordu par un serpent à la région de l'estomac, fut soulagé incontinent par l'application des feuilles pilées de cette plante ; ce qui confirme le sentiment des anciens à l'occasion de la belette, qui a recours à cette plante comme à sa véritable guérison, lorsquelle est mordue d'un serpent ; les gens de campagne se servent pour les plaies récentes des feuilles de *Verbascum* pilées & réduites en une espèce d'onguent avec de l'huile.

On se sert de l'eau des fleurs distillées contre les maladies cutanées. Les médecins modernes emploient en infusion théiforme les fleurs de Bouillon blanc pour les maladies de poitrine ; quand on les prescrit aux chevaux, c'est à la dose d'une poignée dans une livre d'eau.

Les longs épis de fleurs jaunes du verbascum, & ses feuilles blanchâtres & veloutées feroient fort bien dans de grands partetres ; mais comme cette plante est très-commune & médecinale, elle ne trouve guère place que dans les jardins, où l'on veut étaler les vraies richesses de la nature.

BOULEAU.

LE BOULEAU, le Bouillard, le Bois blanc, le Sceptre des maîtres d'école, l'Arbre de la sagesse, est un arbre dont le tronc est couvert de deux écorces ; l'extérieure est unie, blanche & satinée dans les jeunes plants, & raboteuse dans les vieux ; l'intérieure est mince, transparente, déliée comme du parchemin. Ses rameaux sont

menus, flexibles, couverts d'une écorce brune & rougeâtre. Ses feuilles ne sont pas fort grandes; elles sont presque triangulaires, légérement échancrées, comme des ondes, & dentelées par les bords : elles se terminent en pointes, & sont un peu plus blanchâtres par dessous que par-dessus. Ses fleurs sont mâles & femelles, elles sont séparées & attachées à différentes parties de l'arbre; les fleurs mâles sont disposées en forme de chaton sur un filet commun. Le calice forme des écailles qui se recouvrent en partie les unes & les autres. Chaque fleuron n'a qu'un pétale très-ouvert, divisé en quatre parties, dont deux sont plus grandes que les autres; on apperçoit avec une loupe quatre ou cinq petites étamines; mais on ne remarque aucun pistil, par conséquent il ne s'y trouve point de fruit. Les fleurs femelles sont rassemblées plusieurs ensemble, & attachées par un court pédicule à un filet commun; elles se font voir sous la forme d'un cylindre ou cône écailleux, formé par des échancrures du calice, qui sont figurées en trèfle. Le pistil est ovale à sa base, & il se divise en deux par son extrêmité; on trouve sous les écailles des semences qui sont bordées de deux aîles membraneuses; les fleurs tant mâles que femelles n'ont aucun éclat. Il y a tant de conformité entre les parties de la fructification de l'aune & du Bouleau, que Linneus n'en a fait qu'un même genre.

Les Botanistes nomment cet arbre *Betula*. Tourn. 588. *Betula foliis ovatis acuminatis serratis.* Linn. *Sp. plant.* 1393. On remarque sur le Bouleau cinq sortes d'insectes suivant M. Geoffroy.

Le premier insecte est une lepture à corcelet cylindrique & à taches jaunes. *Leptura nigra, thoracis lineis tribus, clytrorumque maculis villoso flavis, thorace cylindracco, antennis corpus æquantibus.* Geoff. 208. Cette lepture varie beaucoup pour la grandeur. Sa tête est noire, ornée de trois lignes de poils jaunes, qui partent de l'intervalle des antennes, & descendent vers

le corcelet en s'éloignant les unes des autres. Son corcelet est cylindrique, noir & pointillé, chargé de trois bandes longitudinales, qui sont la suite de celles de la tête, savoir une au milieu, & une sur chaque côté: les étuis sont noirs, pointillés, couverts de petits poils jaunâtres, qui forment dans différens endroits des plaques plus jaunes, dont on distingue quatre ou cinq paires plus marquées, rangées longitudinalement, outre l'écusson qui est jaune. Les pattes sont noires & un peu velues. Les antennes sont de la longueur du corps, & la base de chacun de leurs anneaux est grise, ce qui rend les antennes entrecoupées de gris & de noir.

Le second insecte est la galeruque grisette. *Galeruca nigra, thorace, elytrisque luteo-lividis*. Geoff. 254. Sa tête est noire, ainsi que le dessous de son corps & ses antennes, dont cependant la base est un peu jaunâtre. Les pattes ont aussi une petite teinte de jaune à leurs extrémités. Le corcelet est pâle, varié de quelques points noirs, rangés transversalement; les étuis sont pâles, d'une seule couleur, & parsemés de points, ainsi que le corcelet.

Le troisième insecte est le puceron du Bouleau. Cet insecte est un des plus petits. Sa couleur est verdâtre; on voit sur les bords des anneaux de son ventre des points noirs; la loupe peut à peine découvrir les appendices de sa queue; M. Geoffroy assure qu'il a toujours trouvé cette espèce sans aîles. *Aphis betulæ, marginibus incisurarum abdominis pennatis nigris*. Geoff. 496.

Le quatrième insecte est un papillon qu'on nomme Porte-queue fauve à deux bandes blanches. *Papilio supra fuscus maculâ fulvâ, subtus fulvus lineâ duplici transversâ albidâ alis secundariis in imo laudatis*. Geoff. *t*. 2. 58. La couleur des aîles de ce papillon en dessus est brune, assez foncée, avec une grande tache oblongue de couleur fauve sur les aîles supérieures, & quelques petites taches semblables au bord des inférieures. En dessous, les aîles sont fauves & presque

jaunes. Les supérieures ont au milieu une tache brune, oblongue, bordée de blanc en haut & en bas. Après cette tache sont deux lignes transverses blanchâtres, dont la supérieure est peu apparente ; l'inférieure plus sensible, est bordée de brun en haut. Ces deux lignes s'unissent vers les deux tiers de l'aîle & ne vont pas plus loin. Les aîles inférieures ont en dessous deux lignes blanches, transverses, ondées, très-apparentes, bordées de brun du côté par où elles se regardent. Le bord de ces aîles est plus rouge que le reste, & leur extrémité a une petite bande noire ; elles sont dentelées à leur bord du côté du ventre, & elles ont une petite queue un peu plus longue que celle de la plupart des papillons. Sa chenille est du nombre des chenilles cloportes, & vient sur le Bouleau.

Le cinquième insecte est une phalène qu'on nomme l'Omicron nébuleux : *Phalæna. seticornis spirilinguis, alis deflexis ; superioribus cinereo fuscoque nebulosis, lineis undulatis & omicro nigris, inferioribus cinereis.* Geoff. 156. Cette phalène varie beaucoup pour la grandeur. Elle est d'un brun clair & cendré en dessous, le dessus est d'un brun plus foncé. Ses pattes ont à leur extrémité des anneaux blanchâtres. Ses aîles supérieures sont marbrées de lignes brunes noirâtres, & de traits gris. Elles ont sur leur milieu, près du bord extérieur, une tache en cercle formant un petit O de couleur noire, dont le milieu est gris, & plus bas une tache grise presque quarrée. Les aîles inférieures ont en dessous dans leur milieu un point noir. La femelle est beaucoup plus grise que le mâle, & elle a les mêmes lignes & taches sur les aîles supérieures. La chenille de cette phalène est rase, à seize pattes ; elle est de couleur verte, avec la partie postérieure du corps élancée en forme de poupe de vaisseau. On la trouve sur le Bouleau, où elle forme sa coque entre les feuilles, qui se roulent ensuite en paquet ou en boule.

Le Bouleau croît ordinairement dans les bois, aux lieux

lieux froids & humides ; il se plaît néanmoins par-tout ; on en voit également dans les montagnes sabloneuses & dans les fondrières les plus pourries, dans les haies & dans les taillis. Il réussit dans les sols les plus stériles, soit qu'ils soient graveleux, soit qu'ils soient pierreux, soit enfin qu'ils soient crayeux : il vient cependant plus vîte & avec plus de profit dans les endroits les plus humides des taillis.

La vraie façon d'élever cet arbre, c'est de bourgeons ; on en trouve autour des vieux bouleaux. On les lève de terre au mois de février, & on les plante dans les lieux destinés ; ils prennent facilement racine & poussent promptement : on coupe les bourgeons à quatre pouces de terre deux ans après leur plantation ; on ne conserve que les plus droits, on arrache les autres ; on sappe de temps en temps les branches latérales qui poussent trop bas, afin de donner à l'arbre une certaine hauteur ; cet arbre vient aussi de semence. Pour ramasser la graine il faut la cueillir en automne, sur les arbres mêmes ; car si elle tombe d'elle même, on ne peut pas la retrouver à cause de sa finesse : c'est pourquoi aussitôt qu'on s'aperçoit que les écailles des cones commencent à se détacher, il faut couper les menues branches qui en sont chargées, en faire des faisceaux & les étendre sur un drap ; quelques jours après on frappe les branches avec un morceau de bois ; pour lors les graines se détachent & tombent sur le drap : il ne faut pas semer cette graine trop avant en terre.

Les feuilles du Bouleau sont apéritives, détersives & propres pour nettoyer les taches du visage : on attribue la même vertu à leur suc & à leur eau distillée. Simon Pauli assure avoir guéri par le moyen de bains faits de petits rameaux & d'écorce de Bouleau, une dame de qualité, attaquée d'une galle prurigineuse universelle, qu'elle avoit contractée par contagion. Les médecins de Breslaw ont conseillé anciennement des fumigations avec la partie intérieure de l'écorce du tronc de Bou-

leau, pour purifier les maisons des pestiférés. Tragus, Vanhelmont, & plusieurs médecins, recommandent dans le calcul des reins & de la vessie, dans la strangurie & le pissement de sang, la liqueur qui découle au printemps de cet arbre : on retire cette liqueur de deux façons. On fait un trou dans le tronc avec la tarière, l'on y met une petite cheville de sureau cannelée, pour conduire le suc dans le vaisseau où l'on veut le faire tomber ; ou bien l'on coupe les bouts des branches, & l'on attache à chaque branche une petite bouteille, qui se remplit bientôt. On choisit pour cette opération le milieu du jour & un temps un peu chaud ; c'est alors que le suc coule abondamment ; le vent du midi ou du couchant favorise beaucoup l'écoulement ; le vent du nord ou d'est l'arrête, ou du moins le rallentit. Tout le monde s'accorde à regarder cette boisson comme un excellent anti-scorbutique ; elle est agréable au goût & adoucit le sang : on la fait quelquefois fermenter avec du sucre & du miel, & elle s'appelle pour lors vin de Bouleau : ce vin peut se conserver une année dans des vaisseaux bien fermés, avec un peu d'huile par-dessus. Les bergers ont coutume de se désaltérer avec la liqueur qui découle du Bouleau ; c'est un apprêt de la nature : un seul rameau, dit-on, en donne par jour une quantité considérable.

Il faut observer, par rapport au suc qu'on retire du Bouleau par la térébration, que si l'on fait l'incision à cet arbre près de sa racine, la liqueur qui en sort est de l'eau pure & insipide ; si au contraire on perce jusqu'au milieu une branche de la grosseur de trois doigts, il en découle une liqueur qui a plus de saveur, & qui est légèrement acide & agréable.

Le docteur Assuerus Bayngk faisoit entrer ordinairement ce suc avec les eaux de serpolet & de mures de Norvege, dans les potions qu'il prescrivoit contre les coliques néphrétiques. On peut, en préparant de la bière, y mettre aussi du suc de Bouleau, & l'on aura

une bière d'un excellent usage contre la même maladie ; le docteur Pierre Resenius en faisoit journellement l'épreuve sur lui-même. Mais le moyen le plus sûr pour avoir une bière excellente contre le calcul, c'est de la faire avec du malt d'avoine, dont les Anglois exaltent beaucoup la vertu diurétique, & d'y faire entrer le suc de Bouleau & les semences de carotte.

La liqueur de Bouleau se donne aux animaux à la dose d'une demi-livre.

Les artisans se servent souvent du bois de Bouleau ; les charrons font avec ce bois des jantes de roues ; on en fabrique aussi des sabots ; il peut encore servir de bois de chauffage, quoiqu'il ne soit pas des meilleurs ; mais son charbon est très-estimé dans les forges & fonderies. Lorsque cet arbre est à une certaine hauteur, on en fait des cerceaux pour des futailles, & quand il est assez gros, des cercles pour des cuves. La brindille du Bouleau sert à faire de bon balais. Les vanniers dépouillent les jeunes branches de cet arbre de leur écorce, pour en former des verges propres à faire des paniers. Vaillant a donné à cet arbrisseau le nom de sceptre des maitres d'école, par la même raison qu'on l'a appellé anciennement l'arbre de sagesse. Les tanneurs usent quelquefois de son écorce. Les Suédois, suivant ce que rapporte Linneus, couvrent leurs maisons de cette même écorce qui dure fort longtemps. En Canada on en fait de grands canots. En plusieurs pays les villageois & les pêcheurs font avec cette écorce de fort bonnes sandales ; on s'en sert aussi en quelques endroits pour faire des cordes à puits.

M. Guettard, célèbre académicien, rapporte que même avant le siècle d'Alexandre le Grand, & postérieurement, les Gaulois se servoient de l'écorce fine de Bouleau pour y graver leurs pensées ; cela leur servit de papier pendant très-longtemps : on conserve encore de cet ancien papier dans les cabinets des curieux. Les habitans du nord tordent l'écorce du Bouleau pour en

faire des torches qui éclairent pendant la nuit; on réduit aussi cette écorce en cendre, & cette cendre est propre pour vernir les vases de terre cuite.

Les feuilles de cet arbre donnent une teinture jaune, dont Linder nous a laissé la préparation: cette couleur est très-bonne pour la peinture. Rien ne convient mieux pour orner les parties aquatiques des parcs que le Bouleau; il y fait un assez bel effet; on en peut encore garnir les côteaux exposés au nord, & même les rochers, dont ils cachent la difformité. Les Bouleaux s'emploient quelquefois en avenues & en massifs.

BOURDON.

LE BOURDON, la Rose d'outre-mer, le Tremier, la Passe-rose, est une plante bisannuelle, dont la racine est longue, blanche, pivotante; sa tige s'élève depuis quatre jusqu'à six pieds; elle est épaisse, solide, velue; ses feuilles sont sinueuses, cordiformes, anguleuses, alternes, larges, couvertes d'un duvet fin, portées par des pétioles de médiocre grandeur; celles d'en bas sont arrondies; les autres anguleuses, à cinq ou six découpures, cannelées en leurs bords; ses fleurs sont axillaires, tantôt seules, quelquefois deux à deux ou trois à trois, semblables à celles de la mauve, *voyez cet article*: sa corolle, souvent double, varie par la couleur. On nomme cette plante, *Malva rosea folio subrotundo, flore candido*. Pin. *Alcea rosea*. Linn. Elle est exotique; on la cultive dans tous les jardins à cause de la variété & de la beauté de ses couleurs parfaitement bien nuancées. On la séme sur couche au printems; quand elle est assez forte, on la met sur place ordinairement dans les grands parterres; elle fleurit la seconde année.

Les fleurs de Bourdon sont regardées comme vulnéraires & détersives; les médecins les recommandent

bouillies dans du lait, pour gargarisme dans l'inflammation des amigdales & dans l'angine. La poudre de ces mêmes fleurs desséchées & mêlées dans du miel écumé avec un peu d'alun, fournit un remède efficace pour la corrosion des gencives, & leur relâchement qui vient du scorbut.

BOURGÈNE.

LE BOURGÈNE, la Bourdaine, l'Aune noir, la Rhubarbe des paysans, est un arbrisseau qui s'élève à la hauteur d'un homme : son tronc & ses rameaux sont couverts d'une écorce brune, noirâtre, marquée de petites taches blanches ; ses feuilles sont vertes, oblongues, nerveuses, luisantes, plus petites que celles du cerisier ; ses fleurs sont verdâtres, faites en petit bassin, découpées par le haut en cinq parties. Elles renferment cinq étamines blanches, & un bouton qui se change dans la suite en un fruit d'abord verd, puis rouge, ensuite noir ; lorsqu'il est parvenu à sa maturité, il devient mou, rempli d'un suc noir, douçâtre ; on trouve dans son intérieur deux ou trois semences ou pepins jaunâtres, applatis, & d'un goût amer.

Les Botanistes le nomment *Frangula dod. pempt.* 788. *Rhamnus frangula. Rhamnus inermis, floribus monogynis hermaphroditis, foliis integerrimis.* Linn. *Sp. plant.* 280.

Le Bourgène tire l'étymologie de son nom latin *frangula*, du verbe latin *frangere*, parceque son bois est facile à rompre : il fleurit ordinairement en juin & juillet ; son fruit est mûr sur la fin de l'été. On trouve cet arbrisseau sous les grands arbres des forêts humides : on en voit aux environs de Paris, de Montpellier, de Nancy, dans la partie septentrionale de la Provence, dans la Bourgogne & la Champagne, au bois de Nuissement, à Laissy.

Cet arbuste croît naturellement sans culture; il aime les lieux humides; on peut le multiplier par semences, par marcottes & par drageons enracinés qui se trouvent auprès des gros pieds; c'est sur les feuilles de Bourgène que se nourrit la chenille de l'argus bleu: ce papillon a tout le dessus d'un beau bleu; le dessous est d'un gris blanc, parsemé de petits yeux noirs bordés de blanc, avec une rangée de taches fauves triangulaires, qui termine les aîles; ces taches sont peu apparentes sur les aîles supérieures, mais sur les inférieures elles sont plus marquées & plus vives; le bord de ses aîles a une belle frange blanche: on nomme ce papillon chez les naturalistes *Papilio alis rotundatis integerrimis cæruleis, subtus ocellis numerosis*. Geoff. 61. On le voit souvent voltiger dans les prairies où il est fort commun.

La seconde écorce de l'Aune noir, principalement celle de sa racine, est vomitive lorsqu'elle est récente, & purgative quand elle est séche. Matthiole, pour eviter les nausées, veut qu'on garde la décoction de cette écorce, quoique séche, pendant deux ou trois jours, avant d'en faire usage. On doit la séparer au commencement du printemps & la faire sécher à l'ombre; on la donne en substance à la dose d'un gros, & en infusion jusqu'à deux dans du vin blanc, auquel on ajoute quelque aromate ou stomachique pour correctif, telle que la canelle ou l'anis, ou le sel d'absynthe, ou quelqu'autre sel fixe: les gens de la campagne font usage de cette écorce dans les fièvres intermittentes, & souvent avec succès, parceque ce reméde les purge violemment tant par la bouche que par les selles. On l'ordonne souvent aussi dans l'hydropisie, la cachexie & la jaunisse; elle resserre, elle fortifie & lève les obstructions des viscères. Matthiole, lorsqu'il la prescrivoit, la faisoit bouillir légèrement dans une décoction d'eupatoire, d'absynthe, d'aigremoine, de cuscute, de houblon, de fenouil, de persil, de racines de chicorée & de canelle. Simon Pauli recommande aux jeunes méde-

cins de ne se servir de ce purgatif qu'avec beaucoup de précaution. Tragus & Dodonée assurent que cette même écorce, broyée dans du vinaigre, guérit radicalement la galle & les maladies de la peau en peu de temps, si l'on s'en frotte deux fois par jour. On se sert aussi de sa décoction dans du vinaigre pour nettoyer les gencives des scorbutiques, & pour préserver les dents de la pourriture : c'est avec cette même écorce & celle de nerprun qu'on fait l'onguent de Minderer, si vanté contre la grarelle, & qui l'emporte, suivant plusieurs auteurs sur tous les mercuriaux.

L'Aune noir est encore très-utile dans l'économie champêtre : ses feuilles sont une très-bonne nourriture pour les vaches; on a même observé que quand elles en mangeoient elles donnoient beaucoup de lait.

Dans plusieurs villes du royaume les cordonniers font usage de l'Aune noir pour faire les chevilles des talons qu'ils fabriquent. On en fait aussi un charbon qu'on préfère à tout autre pour la composition de la poudre à canon.

Ce charbon se fait ainsi : on coupe le bois de Bourgène par morceaux de quatre pieds de long, & on lève l'écorce dans le temps de la féve; lorsque le bois est à demi sec, on l'arrange debout dans un fossé qu'on a creusé en terre, on le brûle à flamme vive, & quand il est assez consumé, on étouffe la braise avec de la terre sans eau. D'un quintal de bois on n'en tire qu'environ douze livres de charbon. Il faut que ce bois ait au moins trois ou quatre ans de coupe avant de l'employer; c'est alors que les entrepreneurs des poudres ont le droit de le faire exploiter par-tout où ils en peuvent trouver, après cependant en avoir obtenu précédemment la permission des officiers des eaux & forêts, & toujours en présence des gardes bois, à qui ils sont obligés de payer leurs journées.

On pourroit encore tirer des baies de cet arbrisseau, ainsi qu'on fait de celles du nerprun, une couleur

verte, qui feroit très-propre pour colorer les étoffes de laine; auſſi la plupart de ceux qui recueillent les baies de nerprun pour vendre, y mêlent ſouvent celles de l'Aune noir, qui ont preſque la même propriété. L'écorce du Bourgène donne auſſi une belle couleur jaune, qui méritéroit bien un eſſai dans la teinture.

BOURRACHE.

La BOURRACHE ou la BOURROCHE, eſt une plante dont la racine eſt blanche, tendre, pleine de ſuc, chevelue & groſſe comme le doigt; ſa tige eſt cylindrique, creuſe, rameuſe, velue & haute d'une coudée. Ses feuilles naiſſent les unes de la racine; les autres ſont attachées à la tige & aux rameaux; elles ſont oblongues, vertes, foncées, rudes, ridées, nerveuſes, garnies de petites pointes fines & ſaillantes. Ses fleurs naiſſent aux ſommets des rameaux; elles ſont ordinairement bleues, mais quelquefois blanches & couleur de chair; elles ſont portées ſur des pédicules longs d'un pouce, inclinés vers la tete, & d'une couleur purpurine; elles ſont d'une ſeule pièce, diviſées en cinq parties pointues. Du centre il ſort une pyramide noire, formée par cinq étamines réunies en pointe à leurs extrémités. Leur calice eſt pareillement partagé en cinq parties pointues, vertes & velues, au milieu duquel on trouve un piſtil entouré de quatre embryons, qui ſe changent en autant de graines accolées enſemble, dont la figure reſſemble à la tête d'une vipère.

Les Botaniſtes appellent cette plante *Borrago officin. Borrago floribus cæruleis*. Tourn. 133. *Borrago foliis omnibus alternis, calicibus patentibus*. Linn. *Sp. plant.* en Languedocien *Bourracha*.

La Bourrache fleurit en juin & dure tout l'été: on la cultive par toute la France dans les jardins potagers,

quoiqu'elle soit plus médecinale que potagère ; elle se multiplie de graines, qu'on peut semer en tout temps sans beaucoup de préparation ; elle lève très-facilement & promptement ; elle croît naturellement dans les endroits où il y en a déja eu, & on a même de la peine à la pouvoir détruire ; elle monte en semence presqu'aussitôt qu'elle est formée ; c'est par cette raison qu'il est de la prudence d'un jardinier d'en semer tous les mois, s'il prévoit être dans le cas d'en avoir besoin. La graine de cette plante est fort difficile à recueillir ; elle n'est pas plutôt mûre, que souvent elle tombe & devient la proie des oiseaux & des mulots qui en sont avides : pour y obvier, on coupe sa tige, quoique verte, on la fait sécher au soleil sur un drap, ou on étend quelques mauvais linges sous la plante pour la recevoir, c'est-là le seul moyen de pouvoir s'en procurer de la graine : on peut la conserver pendant deux ans.

On cultive encore dans les jardins deux autres espèces de Bourrache, qu'on peut regarder avec raison, plutôt comme variétés que comme espèces. La première est la Bourrache à fleurs blanches : *Borrago floribus albis.* J. B. 3. p. 2.

La seconde espèce est la Bourrache à fleurs couleur de rose : *Borrago flore pallescente roseo aut suave rubente.* Tourn. 133.

La Bourrache est nitteuse, & fuse sur les charbons quand elle est séche. Lorsqu'elle est jeune & encore tendre, on la mêle avec d'autres herbes, & on l'emploie dans les soupes. Ses fleurs sont de fort jolies garnitures pour les salades. Les Italiens font un grand usage de cette plante ; ils la font cuire & la mangent pareillement en salade ; ils la mettent dans presque tous leurs potages.

Plusieurs auteurs prétendent que la Bourrache fortifie le cœur, excite la joie, chasse la mélancolie & purifie le sang. C. Hoffman lui conteste ces vertus : cependant Geoffroy dans sa Matière médicale, soutient que

cette plante dissout, divise & atténue les humeurs épaisses, tenaces & grossières ; qu'elle rend le sang plus fluide, lève les obstructions, rétablit les sécrétions, excite les urines, les sueurs & l'expectoration; c'est pourquoi il l'ordonne dans la pleurésie, la péripneumonie, & dans le commencement des maladies inflammatoires; dans celles qui viennent de la bile noire, comme la mélancolie, les maladies hypocondriaques & hystériques; dans la palpitation, la cachexie & la suppression des règles, qui reconnoît pour cause l'épaississement des sucs ou l'irritation des membranes. On prescrit ordinairement les racines de la Bourrache, ses feuilles & ses fleurs dans les décoctions & les bouillons altérans. On ordonne souvent le suc dépuré de ses feuilles depuis deux onces jusqu'à trois, quatre ou cinq ; qu'on associe avec les sucs de buglosse, de cerfeuil & de chicorée sauvage, & auquel on ajoute quelquefois du sirop pectoral ou relâchant, suivant les circonstances.

Fuller, dans sa Pharmacopée, nous apprend le moyen de conserver le suc de Bourrache pendant l'hiver. Versez dessus, dit-il, de l'huile d'olive, vous l'empêcherez de moisir ou de s'aigrir ; ou faites-en évaporer le phlegme en le remuant, ensuite faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il soit réduit aux trois quarts ; ajoutez-y deux ou trois onces d'esprit-de-vin sur chaque livre de suc; ou bien mettez vos sucs de Bourrache clarifiés par le seul repos, dans des vaisseaux dont les parois soient enduites de fleurs de soufre.

Les fleurs de Bourrache passent pour être cordiales, & on les met dans le nombre des cinq fleurs qui portent ce nom; cependant cette prétendue qualité paroît très douteuse, attendu qu'elles ont très peu, & même point d'odeur ni de saveur; elles paroissent conséquemment devoir être bannies de cette classe.

La Buglosse & la Bourrache ont à-peu-près les mêmes vertus : on tire de la Bourrache une eau distillée, on fait un sirop de son suc, & une conserve avec ses fleurs.

On donne aux animaux, ſuivant M. l'abbé Roſier, des boiſſons avec quatre onces de ſuc, ou deux poignées de Bourrache en décoction.

BOURSE A PASTEUR.

LA BOURSE A PASTEUR, le Tabouret, la Bourſette, la Mallette à berger, la Bourſe à Judas, l'Herbe à la fièvre, eſt une plante annuelle dont la racine eſt blanche, droite, fibreuſe, menue ; ſa tige varie ; ſa plus grande hauteur eſt d'une coudée ; ſes feuilles radicales ſont découpées en forme d'aîles ; les caulinaires ſont plus petites, amplexicaules, larges à leur baſe, garnies d'oreilles des deux côtés ſans découpures ; elles varient ſingulièrement ſuivant la nature du terrein, tantôt rondes, tantôt longues, entières, découpées, ſimples ou aîlées ; ſes fleurs ſont en forme de croix ſemblables à celles du thlaſpi ; ſon fruit eſt une petite ſilicule triangulaire, s'ouvrant par le haut & repréſentant à-peu-près une bourſe, diviſée en deux loges remplies de ſemences menues ; elle diffère de celle des thlaſpis, en ce qu'elle n'a aucun rebord.

On nomme cette plante *Burſa paſtoris major folio ſinuato.* Pin. *Thlaſpi burſa paſtoris.* Linn.

Cette plante eſt vulnéraire, aſtringente & rafraîchiſſante ; elle convient dans toutes les hémorrhagies, & même dans les diarrhées & les dyſſenteries ; on la preſcrit à la doſe d'une poignée, bouillie & infuſée dans de l'eau ou dans du vin rouge, ou ſon ſuc clarifié à la doſe de quatre ou ſix onces, ou les feuilles ſèches en poudre à la doſe d'un gros. On la fait auſſi entrer dans les bouillons, décoctions & lavemens propres contre ces maladies. Pluſieurs médecins la regardent comme ſpécifique dans le piſſement de ſang : on aſſure que la Bourſe à paſteur eſt fébrifuge.

On prétend que cette plante pilée, introduite dans les narines, & appliquée sur la nuque du cou & sous les aisselles, arrête le saignement du nez; la Bourse à pasteur réduite en cataplasme avec un peu de vinaigre, ou pilée avec du plantain, & appliquée sur la région du pubis, est un excellent remède pour les règles trop abondantes: on applique cette plante sur les plaies récentes, pour arrêter le sang & prévenir les inflammations.

On en donne aux animaux le suc à la dose d'une demi-livre, la poudre à la dose d'une demi-once, & la décoction à celle d'une poignée sur une livre d'eau.

BOVISTE.

LA BOVISTE, la Vesse de loup, est une espèce de champignon qu'on trouve en septembre sur les friches autour de Versailles, dans le parc de Vincennes, à Fontainebleau, & ailleurs dans la France; ce champignon est blanc & couvert ou hérissé ordinairement de petits tubercules taillés à pointe de diamant; la base en est un peu froncée; il a environ deux pouces & demi dans le fort de son épaisseur, sur deux pouces de haut; le dessus en est applati & se crève en se passant: pendant que cette plante est blanche, sa chair est molasse & sent un peu le soufre. On la nomme *Lycoperdon vulgare*. Tourn. *Lycoperdon bovista*. Linn. La poudre & la partie spongieuse que contient la Boviste, sont employées très-utilement pour arrêter les hémorrhagies, même des gros vaisseaux; la Vesse de loup renferme sa semence dans son intérieur. Elle n'est point bonne à manger, & même elle est dangereuse.



BOYAU DE CHAT.

LE BOYAU DE CHAT eſt une eſpèce de fucus, qu'on nomme *Ulva tubuloſa ſimplex*. Linn. *Tremella marina tubuloſa*. Sauvag. *Fucus tubuloſus inteſtinorum formâ*. Tourn. Nous parlerons de cette plante à l'article *Fucus*. Il eſt d'une forme ſemblable à de petits inteſtins : on l'emploie avec la plupart des algues à faire la ſoude. On le trouve dans la mer ſur les côtes du Languedoc & de la Provence.

BROSSIÈRE.

LA BROSSIÈRE eſt un chiendent qu'on trouve dans les provinces méridionales de la France, *voyez Chiendent*. Cette eſpèce ſe nomme *Andropogon ſpicis digitatis plurimis, floſculis ſeſſilibus, ariſtato muticoque, pedicellis laxatis*. Linn. *Sp. plant. Gramen dactylon ſpicis villoſis*. Bauh. Pin. Ce chiendent épie dès le commencement d'août; ſes ſommets ſont pourpres violets. C'eſt de ſa racine que les vergettiers font les broſſes à têtes, les vergettes & les balais qu'on nomme de chiendent.

BRUNELLE.

LA BRUNELLE, la Bonnette, la Brunette, la Prunelle, la petite Conſoude, la petite Confire, eſt une plante dont la racine eſt menue, fibrée, preſque horiſontale ; ſes tiges ſont herbacées, quadrangulaires, velues, branchues ; ſes feuilles ſont oppoſées, pétiolées,

ovales, oblongues, quelquefois profondément découpées, ce qui n'eſt qu'une variété; ſes fleurs ſont labiées, ayant la lèvre ſupérieure en caſque, mais plane, large & légèrement dentelée; l'inférieure diviſée en trois parties, dont celle du milieu eſt creuſée en manière de cuiller; elles ſont purpurines, quelquefois blanches; quand la fleur eſt paſſée, il ſe forme dans ſon calice quatre ſemences preſque rondes.

On nomme cette plante *Brunella major folio non diſſecto*. Pin. *Brunella vulgaris*. Linn. Elle ſe trouve par-tout dans les pâturages & les prés; on en remarque ſur les montagnes une variété dont la fleur eſt de moitié plus grande.

Cette plante a preſque les mêmes propriétés que le Bugle. *Voyez cet article*. Les gens de campagne l'appliquent ſur leurs bleſſures après l'avoir écraſée; elle arrête le ſang & conſolide la plaie. On l'ordonne dans les crachemens de ſang & les pertes des femmes. Cæſalpin employoit les feuilles de Brunelle pilées & appliquées en cataplaſme, pour faire ſupurer les furoncles ou les clous, & pour guérir les plaies; dans les grandes douleurs de tête il faiſoit baſſiner les tempes avec le ſuc, après l'avoir mêlé avec l'huile roſat & le vinaigre; Jean Bauhin y ajoutoit un peu d'eau de roſe, & faiſoit boire le ſuc tout pur à ceux qui avoient été mordus par des bêtes venimeuſes. Les Allemands ſe ſervent, en guiſe de gargariſme, de la décoction de cette plante aiguiſée d'un peu de criſtal minéral, dans l'inflammation des glandes de la gorge, dans les ulcères de la bouche & du goſier. On ordonne aux ſcorbutiques l'eau diſtillée de Brunette, dans laquelle on fait délayer quelques grains de maſtic ou de gomme lacque. Simon Pauli preſcrit cette plante dans les fièvres lentes; Solenander conſeille ſa décoction avec celle de véronique pour guérir les pertes. Cette plante n'eſt admiſe dans l'art vétérinaire que comme gargariſme, à la doſe d'une poignée dans une demi-livre d'eau.

BRUYÈRE.

LA BRUYÈRE, la Brande, la Pétrole, est un arbrisseau dont la racine est ligneuse; il s'élève à peine à la hauteur de deux pieds; son écorce est rude & rougeâtre: ses feuilles sont petites, étroites, pointues, & tantôt opposées sur les branches, tantôt posées alternativement suivant les espèces: ses fleurs ont un calice composé de plusieurs petites feuilles colorées, & un pétale figuré en cloche ou en grelot, divisé en quatre parties; on trouve dans l'intérieur huit étamines & un pistil qui est formé d'un embryon terminé par un stile; l'embryon devient un fruit arrondi, divisé en quatre loges remplies de semences fort menues. Cet arbrisseau se nomme *Erica vulgaris glabra*. Pin. *Erica vulgaris*. Linn. Il croît dans les terreins incultes & arides de la France; on en voit beaucoup à deux lieues de Villers-Coterêt sur la route de Paris. Il y en a dans la Bourgogne, dans la Bretagne & dans plusieurs autres provinces de France. On trouve dans la Picardie la petite Bruyère à feuilles d'arbousier: *Erica humilis cortice cinereo arbuti flore.*

On voit encore en France trois espèces de Bruyère: la grande Bruyère à feuilles pourpres tirant sur le verd: *Erica major floribus ex herbaceo purpureis*. Pin.

La grande Bruyère à faire des balais & qui quitte ses feuilles: *Erica major scoparia foliis deciduis*. Pin. Et la Bruyère à faire des balais, qui est d'un rouge brun: *Erica rubra nigricans scoparia*. Pin.

On trouve sur les Bruyères un petit papillon qu'on nomme Proctis: *Papilio alis rotundatis fulvis, oris fuscis, primariis subtus ocello unico, secundariis subtus albo cinereoque variegatis*. Geoff. 53. Ce papillon est en dessus de couleur fauve, avec le bord des aîles brun;

le bord est étroit; le dessous des aîles supérieures est de la même couleur, avec un petit œil à l'angle extérieur, qui quelquefois paroît un peu en-dessus. Les aîles inférieures sont en dessous de couleur brune cendrée, avec une bande transverse blanche ondée; elles n'ont point d'yeux ni en dessus ni en dessous; la chenille de ce papillon est noire avec une tête rouge, & son corps est chargé de tubercules ornés de quelques poils: les chenilles de cette espèce forment sur le gason des toiles dans lesquelles elles vivent en société.

Les Bruyères se multiplient par marcottes, par drageons enracinés, & par semences; quand elles se plaisent dans un endroit, on a bien de la peine à les détruire, où à les empêcher de se multiplier trop; mais il est souvent difficile de les faire prendre. Toutes les espèces de Bruyère forment des arbustes très-jolis dans les mois de juin & de juillet, temps auquel ils sont chargés de fleurs, les unes blanches & les autres pourpres; il est cependant dangereux de les trop multiplier.

Les abeilles font d'amples recoltes sur les feuilles de Bruyère; mais le miel qu'elles ramassent sur cet arbrisseau n'est pas estimé; il est jaune & syrupeux. C'est avec la Bruyère que l'on fait les petits balais que l'on présente aux vers à soie, quand ils veulent monter pour se métamorphoser & former leur coque. On prépare avec les souches & les grosses racines de Bruyère un charbon dont on fait une grande consommation à Bordeaux pour l'usage ordinaire.

Certains montagnards se font des lits assez mollets avec des branches de Bruyères, qui sont élastiques; ils les arrangent par couches les unes sur les autres, les feuilles en dessus: dans plusieurs provinces où l'on a peu de bois, elles servent au chauffage, sur-tout lorsqu'elles ont séché sur le pied, ce qui se nomme des brandes en Poitou. On a présenté il y a quelques années, à l'Académie royale des Sciences, des cuirs de veau très-beaux,

beaux, tannés avec les tiges de Bruyère : voici comment les sieurs Thomas Vankin & Scolle Varing préparent ces cuirs. On jette la Bruyère dans une grande chaudière pleine d'eau, & on la laisse bouillir environ trois heures, qui suffisent pour en faire sortir le suc. On transvase ensuite cette eau dans de grandes cuves, qu'il faut placer de façon qu'on puisse en retirer l'eau une seconde fois. On doit avoir soin de mettre les peaux dans cette dernière eau, quand sa chaleur est tombée au dégré de celle du sang d'un animal qu'on vient de tuer; cette façon de procéder nourrit, pour ainsi dire, les peaux, & les tanne beaucoup plus aisément que par la méthode ordinaire, qui étoit de les jetter dans l'eau d'écorce froide. Il ne faut pas se servir de cuves de fer; elles durciroient & noirciroient le cuir. Les cuirs se tannent ainsi plus promptement & mieux que par aucune autre méthode où on emploie des écorces d'arbres, sur-tout si l'on change souvent l'eau de Bruyère, & qu'on ne lui laisse jamais que le degré de la chaleur animale. La chambre des communes de Londres a ordonné la publication de cette découverte.

On prétend que les feuilles & fleurs de la Bruyère sont apéritives, diurétiques & diaphorétiques. On les emploie en décoction : on dit encore que son eau distillée est ophthalmique & que l'huile tirée de ses fleurs est bonne dans les maladies cutanées.

BUGLE.

LE BUGLE, la Consoude moyenne, la Confire moyenne, est une plante dont la racine est horisontale, fibreuse, stolonifère, jettant plusieurs drageons; ses tiges sont herbacées, les unes grêles, un peu cylindriques, rampantes; les autres droites, longues d'une palme, quadrangulaires, velues des deux côtés oppo-

sés ; ses feuilles sont simples, très-entières, arrondies, molles, sinuées, légèrement découpées, luisantes, les radicales pétiolées, les caulinaires sessiles & opposées, ses fleurs sont labiées, divisées en trois déchiquetures, celle du milieu partagée en deux ; on trouve quelques dentelures à la place de la lèvre supérieure ; ces fleurs sont ordinairement bleues ; j'en ai vû de blanches & de rouges. On nomme cette plante *Bugula dod. pempt. ajuga reptans.* Linn.

Elle vient naturellement dans la plupart des prés de la France ; elle est aussi très-commune dans les bois humides & couverts. On emploie ses feuilles & ses fleurs dans les infusions, les tisanes & les apozèmes que l'on ordonne pour les hémorrhagies, le crachement de sang, la dyssenterie, les fleurs blanches & les pertes des femmes ; on se sert aussi dans les mêmes maladies du suc de ses feuilles ; on fait pareillement usage de ce suc, en y ajoutant un peu de miel rosat, dans les maux de gorge, les ulcères & le chancre de la bouche. Quelques auteurs regardent cette plante comme diutétique & apéritive ; Dodonée l'ordonnoit dans les obstructions du foie. Poterius la recommande dans la phthisie & les ulcères internes accompagnés de fièvre lente ; elle entre dans la composition de l'eau d'arquebusade : les François estiment si fort cette plante pout les plaies, qu'ils ont coutume de dire en proverbe commun, *qui a du bugle & du sanicle fait au chirurgien la nique.* Parkinson faisoit avec cette plante, la scabieuse & la sanicle bouillies dans du saindoux, un onguent merveilleux pour les plaies : on donne aux animaux l'infusion de cette plante à la dose d'une poignée & demie dans deux livres d'eau, & le suc à la dose d'une demi-livre.



BUGLOSSE.

LA BUGLOSSE, la Langue de Bœuf, est une plante dont la racine est oblongue, cylindrique, grosse proportionnément à sa force & à son âge, de couleur noirâtre en dehors, & blanche en dedans; pleine d'un suc gluant; elle pousse plusieurs tiges, hautes d'une coudée & demie ou environ, hérissées de poils & branchues. Elle a les feuilles longues & étroites, sans queue, de couleur de verd de mer, pointues & garnies de poils dessus & dessous. Ses fleurs naissent aux sommités des tiges & des rameaux, qui sont de couleur purpurine, & qui sont ordinairement repliés comme la queue d'un serpent, lorsque les fleurs ne sont pas épanouies. Leur calice est composé de cinq lobes oblongs, étroits, pointus & velus. Ces fleurs sont d'une seule pièce en entonnoir, partagées en cinq quartiers obtus, ou arrondis, d'un bleu purpurin, garnies dans leur milieu d'un bouton obtus, velu, composé de cinq petites écailles velues, auxquelles répondent cinq étamines; le pistil est oblong, & naît du fond du calice, accompagné de trois ou quatre embryons, qui se changent dans la suite en autant de graines de couleur noire, & si ressemblantes à celles de la Bourrache, qu'il est difficile de pouvoir les distinguer.

Cette plante se nomme chez les Botanistes *Buglossum offici. Buglossum angustifolium majus flore cæruleo.* Tourn. 134. *Anchusa foliis lanceolatis, spicis imbricatis secundis.* Linn. *Hort. Cliff.* 46. Elle vient dans les bleds proche Jeurre, le long du chemin de Bonvilliers, aux environs d'Estampes & dans l'Orléanois; on en voit aussi en Provence & dans le Lyonnois; elle est commune à la Verune près de Montpellier, de même qu'autour de Charenton & de S. Maur, généralité de Paris, & à Ensicheim dans l'Alsace.

P 2

Elle se cultive aussi dans presque tous les jardins de la France, où elle est mise au nombre des plantes potagères. Elle est vivace, fleurit presque toute l'année, & se conserve pendanr fort longtemps. Elle se multiplie également de rejettons & de graine, qu'on séme au mois de mars en bordure, sans aucune préparation ; elle se plaît en toute terre pourvu qu'elle soit bien labourée. Sa graine se recueille sur les vieux pieds, qu'il faut avoir soin de couper, dès qu'on s'aperçoit que les premières graines commencent à noircir ; on les étend pour lors sur un drap, ou on les expose debout contre un mur au soleil, jusqu'à ce que toute la graine soit bien séche ; on la vanne ensuite & on l'enferme : elle se conserve bonne pendant trois ans.

On trouve en France plusieurs autres espèces de Buglosse. La première est la petite Buglosse vulgaire. *Buglossum vulgare minus*. J. B. 3. p. 2. 578. *Buglossum angustifolium minus*. Tourn. 134. On la trouve en Lorraine, en Alsace & dans le Lyonnois ; c'est une variété de celle dont il est question dans cet article, plutôt qu'une espèce.

La seconde est la grande Buglosse à fleurs blanches ; autre variété. *Buglossum angustifolium majus, flore albo*. Tourn. 134.

La troisième est la Buglosse à larges feuilles toujours vertes. *Buglossum latifolium semper virens*. Tourn. 134. Elle se cultive dans les jardins : c'est proprement dit à cette espèce que convient la culture de la Buglosse que nous venons de rapporter.

La quatrième est la petite Buglosse sauvage. *Buglossum sylvestre minus*. Tourn. 134. Cette plante se trouve dans les champs ensemencés de la Lorraine, de l'Alsace, des environs de Paris & de la Provence. Elle fleurit au mois de juin & de juillet, & ne diffère de la grande Buglosse, qu'en ce qu'elle est plus petite.

La cinquième espèce est la Buglosse sauvage, dont les tiges sont couchées sur terre. *Buglossum sylvestre,*

caulibus procumbentibus. Pin. 257. Elle croît le long des chemins, dans les haies, les champs & les buissons. Ses tiges sont grêles, tendres, anguleuses, nouées, rudes, se courbant vers la terre. Ses feuilles sortent de chaque nœud, deux à deux, ou trois à trois, ou quatre à quatre ; à côté de la tige elles sont oblongues, médiocrement larges, rudes, percées de quelques trous. Ses fleurs naissent à l'opposite des feuilles ; chacune d'elles est un entonnoir à pavillon, ordinairement découpé en cinq parties, de couleur bleue, soutenu par un calice fait en manière de godet ; quand la fleur est passée, ce calice s'applatit & sert d'enveloppe à quatre petites semences noirâtres, ramassées ensemble. Sa racine est menue : cette plante fleurit aux mois de mai & de juin.

La sixième espèce est la Buglosse à feuilles étroites, dont la semence est hérissée. *Buglossum angustifolium semine echinato.* Tourn. 134. Cette plante croît parmi les fromens : on en trouve dans la Provence septentrionale, dans la Lorraine & aux environs de Paris. Ses fruits sont hérissés, plus petits que ceux de la bardane, s'attachant aux habits des passans, & renfermant une semence ronde.

La septième est la Buglosse champêtre annuelle à feuilles de lithospermum. *Buglossum arvense lithospermi folio annuum.* Tourn. 134. On en trouve aux environs de Paris, dans l'Alsace, la Provence, & à Selleneuve, près de Montpellier.

La huitième est l'orcanette. *Buglossum radice rubrâ, sive anchusa vulgatior floribus cæruleis.* Tourn. Elle est commune à la Rochelle, sur les côtes maritimes de la Bretagne & du Poitou ; auprès de Montpellier, au-delà du Neuf-Château à droite, proche le village de Canet, diocèse de Narbonne, & aux environs d'Aix. La racine de cette espèce est rameuse, ligneuse & rouge ; ses feuilles sont velues, alternes, sessiles, simples, entières : sa fleur est monopétale, infundibuliforme,

divisée en cinq parties ; l'entrée du tube est trouée & n'a point d'écailles ; sa corolle est rouge, ses semences sont au nombre de quatre, ovales, terminées en pointe, dures, renfermées dans un large calice.

La neuvième est la Buglosse à feuilles de romarin. *Buglossum fruticosum, rorismarini folio.* Tourn. 134. On en trouve dans la partie de la Provence méridionale, & à la Valette & Montferrier aux environs de Montpellier.

Quoique la Buglosse, surtout celle de la troisième espèce, soit au nombre des plantes potagères, on s'en sert cependant rarement pour aliment ; on ne fait usage que de ses fleurs, dont on garnit les salades; les Anglois font cuire ses feuilles dans les potages, les farces, &c. & dans l'Irlande on les mange accommodés comme les choux. On emploie cette plante plus communément en médecine, c'est pourquoi un cultivateur doit toujours avoir soin d'en avoir dans son jardin, pour y pouvoir recourir au besoin : il doit même la faire couper souvent, afin d'avoir toujours des feuilles nouvelles, qui sont celles qui ont le plus de vertu.

La Buglosse a les mêmes vertus que la bourrache ; on les emploie très-souvent ensemble, ou on les substitue l'une à l'autre. Leurs fleurs tiennent le premier rang parmi les cinq fleurs nommées cordiales, qui sont les roses, les fleurs de Buglosse & de bourrache, de souci & de violettes : on les ordonne par pincées en infusion, ou en conserve, à la dose de deux gros, qu'on porte même jusqu'à une demi-once. On emploie les feuilles & les racines de cette plante dans les tisanes pectorales & les bouillons rafraîchissans ; lorsqu'il est impossible, pendant les rigueurs de l'hiver, de pouvoir avoir des feuilles de cette plante, on y supplée par ses racines.

Le suc de Buglosse & de bourrache exprimé & clarifié, se prescrit toujours avec succès dans la pleurésie, à la dose de quatre ou cinq onces par prise, qu'on réitère

trois fois par jour, & à laquelle on ajoute quelquefois une once de sirop violat, lorsqu'il s'agit d'exciter les selles, & de préparer le malade à la purgation. Ce suc provoque la sueur, & rétablit le mouvement libre du sang dans les parties où sa circulation est rallentie : pour le bien faire, il ne faut pas le laisser bouillir, car il arrive pour lors que la partie mucilagineuse des feuilles de Buglosse se sépare en grumeaux, & qu'il ne reste qu'une eau claire qui n'a point de vertu.

M. Camus, docteur régent de la faculté de Paris, a démontré invinciblement que l'ébullition des plantes, principalement de celles qui sont de la nature des mucilagineuses, contribue très-souvent à les priver de leurs vertus, & que l'usage des pharmaciens à cet égard est très-abusif. Voyez le recueil de ses mémoires imprimé à Paris, chez Ganeau, en 1762.

Clusius assure que deux onces de suc de Buglosse dépuré, avec deux gros de sucre, & prises le soir pendant plusieurs jours, conviennent dans les palpitations du cœur. On assure aussi que le sirop fait avec les feuilles & les fleurs de cette plante, est très-bien indiqué dans la mélancolie & les maladies hypocondriaques; il procure au sang une circulation libre, & conséquemment rétablir les sécrétions & les excrétions, qui sont ordinairement diminuées ou interrompues dans ces sortes de maladies.

M. Ray attribue à cette plante une vertu anti-épileptique, ce qui mérite confirmation. M. Chomel dit avoir employé avec succès la décoction des feuilles de bourrache & de Buglosse dans la dyssenterie. On fait avec cette plante un bouillon qui est très-propre pour arrêter le crachement de sang & l'hémorrhagie.

On tire de cette plante 1.° un suc par expression, avec lequel on fait du sirop; 2.° une eau distillée, qu'on dit cordiale; 3.° on se sert de ses fleurs en conserve. On donne la Buglosse en boisson aux animaux, à la dose de deux poignées pour deux livres d'eau.

Les pétales de la Buglosse donnent une teinture verte propre pour la peinture.

La Buglosse de la cinquième espèce est détersive & vulnéraire ; quelques-uns la recommandent pour purifier le sang ; mais si l'on en croit l'Emery dans son dictionnaire des drogues, on n'en fait que rarement usage en médecine.

On attribue à celle de la sixième espèce, une vertu astringente, rafraîchissante, propre pour arrêter le flux de ventre, la dyssenterie, appaiser les inflammations des yeux & de la gorge, étant prise intérieurement ou extérieurement.

L'orcanette est moins employée en médecine, que pour teindre les graisses & les huiles en pharmacie ; on s'en sert pour donner à l'onguent rosat la belle couleur rouge, que les roses ne sauroient lui donner. Elle teint d'un beau rouge, si on la dissout dans l'huile. M. Ray assure que l'huile de pétrole, dans laquelle on a fait infuser cette racine, guérit les plaies récentes & les piqûres. Plusieurs auteurs attribuent à l'orcanette une vertu béchique & incisive, qui n'est pas encore assez constatée pour l'employer à cet usage.

BUIS.

LE BUIS, le Bois beni, est un arbrisseau qui quelquefois s'élève en arbre, dont les branches sont presque quarrées ; l'écorce blanchâtre, rude ; le bois jaune & très-dur. Sa racine est ligneuse & rameuse. Ses feuilles sont sessiles, simples, très-entières, ovales & luisantes. Ses fleurs sont apétales, mâles ou femelles sur un même pied ; les mâles sont composées de quatre étamines, & d'un calice divisé en quatre folioles extérieures, & deux intérieures, qu'on peut considérer comme des pétales plus grands que les folioles du calice. Les femelles, qui,

sortent du même bouton que les mâles, sont composées d'un pistil surmonté de trois stiles, dans un calice divisé en quatre folioles extérieures, & en trois espèces de pétales internes. La capsule de son fruit est arrondie, à trois loges, avec trois éminences en forme de bec, s'ouvrant avec élasticité de trois côtés, & renfermant des semences oblongues, arrondies d'un côté & applaties de l'autre.

Cet arbuste se nomme *Buxus arborescens*. Tour. 578. *Buxus*. Linn. *Sp. plant.* 1394. On en trouve en quantité sur les montagnes de la Franche-Comté & de la Bourgogne; on en voit des variétés à feuilles panachées.

Le Buis qui se cultive dans les jardins s'appelle *Buxus foliis rotundioribus* Tourn. 578. Il diffère du précédent, en ce qu'il ne croît qu'à une très-petite hauteur, & que ses feuilles sont plus petites, plus vertes & plus arrondies.

Le Buis se plaît mieux à l'ombre & sur les côteaux exposés au nord, qu'aux endroits brulés du soleil; cependant il s'accommode de toutes sortes de terreins: on le multiplie de graines; elles lèvent dans les bois sans aucun soin; les marcottes & les boutures sont encore de vrais moyens pour conserver le Buis panaché.

Plusieurs auteurs attribuent au Buis la même vertu qu'au gayac pour les maladies vénériennes; mais l'effet n'en est pas toujours sûr. Fernel prescrivoit les feuilles de cet arbrisseau comme purgatif, mais on n'en fait plus usage. Plusieurs prétendent que la sciure de Buis est astringente & desséchante; qu'étant bouillie dans de l'eau elle guérit les flux de ventre, & dans du vin rouge elle est utile contre les maux de dents qui viennent de fluxions froides. L'huile qu'on tire du Buis par la distillation, est noire & empyreumatique; on lui attribue une vertu narcotique & antispasmodique; aussi la recommande-t-on dans l'épilepsie & les maladies histériques & spasmodiques. Quercetan accorde mille propriétés à cette huile, qui en a très-peu, & qui est même

d'une puanteur insupportable; le cas où elle convient le mieux, c'est dans les rhumatismes; on l'emploie en liniment avec l'huile de millepertuis. Plusieurs auteurs pensent qu'elle est excellente contre les dartres & pour guérir de la galle; mais en ces cas il faut avoir grand soin d'obvier aux mauvais effets de la rentrée de ces humeurs, par les remèdes altérans & évacuans qui auront précédé cette application. On emploie aussi cette huile pour calmer la douleur des dents; pour cela on imbibe d'huile de buis ce qu'il faut de coton, & on le fait entrer dans la cavité de la dent cariée.

Dans les éphémérides d'Allemagne, il est rapporté qu'une jeune paysanne qui avoit perdu ses cheveux à la suite d'une dyssenterie maligne, les recouvra par le moyen d'une décoction de Buis, dont elle se lava la tête; mais comme elle n'avoit pas eu la précaution de garantir son cou & son visage, il lui crût dans ces parties des poils roux en quantité, tandis que ses cheveux étoient châtains, ce qui la rendoit difforme.

Le Buis de la petite espèce est très-propre à faire des bordures dans les parterres; celui de la grande, surtout le panaché, fait très-bien dans les bosquets d'hiver. On peut aussi en planter dans les remises, où il forme une retraite commode pour le gibier, sur-tout pendant l'hiver. Les sculpteurs recherchent le Buis ainsi que les graveurs en bois; les luthiers en font les flûtes allemandes, les flûtes à bec, les flageolets, les anses des musettes: les cordonniers ont un instrument de Buis qui leur sert à lisser les semelles & les talons des souliers, & ils le nomment Bouis. Les tabletiers font une grande consommation de ce bois pour les peignes, & pour plusieurs autres ouvrages; les tourneurs en font des canelles nommées chante-pleures à la campagne, des écritoires, &c. Ils emploient sur-tout le bois de la racine qui est bien veiné; ils en font des tabatières. La sciure du Buis est en usage pour jetter sur l'écriture fraîche & l'empêcher de maculer; les maîtres à écrire

la préfèrent aux poudres minérales & brillantes ; les deſſinateurs s'en ſervent pour effacer les traces de mine de plomb de deſſus le papier.

BUISSON ARDENT.

Le BUISSON ARDENT, le Pyracantha, eſt un arbriſſeau preſque toujours verd, dont la racine eſt ligneuſe, rameuſe ; ſes tiges ſont très-épineuſes, ſon écorce brune, ſes rameaux ſont oppoſés ; ſes feuilles ſont alternes, pétiolées, ſimples, liſſes, lancéolées, ovales, cannelées, imitant celles de l'amandier ; ſes fleurs ſont diſpoſées en longue grappe, ſemblables à celles du néflier, mais plus petites ; elle ſe changent en des fruits d'un beau rouge, qui lors de leur maturité en automne le font paroître tout en feu, d'où lui vient ſon nom. Il s'appelle *Meſpilus aculeata amygdali folio.* Tourn. *Meſpilus pyracantha.* Linn. Il croît naturellement dans les haies de la Provence ; on le cultive dans nos jardins à cauſe de la beauté de ſon fruit, qui reſte preſque tout l'hiver à l'arbre, & à cauſe de ſes feuilles toujours vertes : cet arbriſſeau eſt ſuſceptible de toute ſorte de forme ; on en pourroit faire des haies qui ne le céderoient point à celles de l'aubépine ; ſa culture & ſes propriétés ſont auſſi les mêmes que celles de l'aubépin. *Voyez cet article.*

BULBONAC.

Le BULBONAC ou la Grande Lunaire, la Médaille, eſt une plante dont la racine eſt glanduleuſe ; elle pouſſe une tige haute de deux ou trois pieds, groſſe comme le petit doigt, rameuſe, velue, de cou-

leur vette rougeâtre; ſes feuilles ſont dentelées, ſemblables à celles de l'ortie, communément plus grandes. Ses fleurs ſont diſpoſées en croix, rayées & compoſées chacune de quatre pétales; leur couleur eſt purpurine: à ces fleurs ſuccèdent des ſiliques oblongues, plates, arrondies, qui contiennent des ſemences formées en petit rein, d'un rouge brun & d'une ſaveur âcre & amère. Cette plante ſe nomme chez les Botaniſtes *Lunaria major ſiliquâ rotundiore*. J. B. *Lunaria annua*. Linn. Cette eſpèce croît dans les Voſges & ſur les frontiéres d'Alſace. Il y a encore une variété de cette plante qui croît dans les mêmes endroits, & qui s'appelle *Lunaria major ſiliquâ longiore*. Tourn. 218. Elle diffère de la précédente en ce que ſes feuilles ſont plus larges, & ſes ſiliques plus longues & plus étroites.

On ne ſe ſert en médecine que de ſa ſemence; on la regarde comme inciſive, déterſive, apéritive & vulnéraire: on la recommande dans l'épilepſie, à la doſe d'un gros en poudre, dans de l'eau de tilleul. Les alchimiſtes recherchoient anciennement cette plante; ils prétendoient que par ſon moyen on pouvoit métamorphoſer les métaux, & trouver ainſi la pierre philoſophale; on a renouvellé il y a trois ou quatre ans, dans les papiers anglois cette ancienne opinion; on rapportoit qu'une vache qui avoit mangé de cette plante avoit les dents changées en or; erreur impardonnable même à des ignorans. On mange les racines de cette plante en ſalade; elle eſt vantée pour les hémorrhoïdes & pour deſſécher les ulcères; quelques-uns la preſcrivent contre la rage, mais le fait n'eſt pas certain.

BUSSEROLE.

LA BUSSEROLE, le Raiſin d'Ours, eſt un ſous-arbriſſeau, dont les tiges ſont rampantes. Ses feuilles

ſont ovales, longuettes, petites, fermes, entières, tachetées de petits points noirs & rangées alternativement ſur les branches. Sa fleur eſt formée d'un petit calice diviſé en cinq, d'un pétale figuré en grelot, percé par le bas, dans lequel on trouve environ dix étamines & un piſtil, compoſé d'un embryon arrondi & ſurmonté d'un ſtile. L'embryon ſe change en une baie ſucculente, dans laquelle ſont renfermés cinq oſſelets arrondis ſur le dos, & applatis du côté où ils ſe touchent.

Les Botaniſtes nomment cette plante *Uva urſi*. Tour. 599. *Arbutus caulibus procumbentibus, foliis integerrimis*, Linn. *Sp. plant.* 566.

Cette plante croît ſur l'Eſperou dans le Languedoc, au ſommet du Canigou dans le Rouſſillon, ſur le mont Pila, dans les Pyrénées, & dans les hautes montagnes des Voſges qui ſéparent la Lorraine de l'Alſace; ce petit arbriſſeau feroit très-joli dans les jardins ſi on pouvoit l'y élever; il ne s'élève qu'à huit ou dix pouces de haut, & ſe multiplie beaucoup dans les endroits où il ſe plaît.

Les baies de cet arbuſte ſont aſtringentes: la plante en infuſion eſt recommandée contre la pierre, la gravelle & la colique néphrétique. M. Haën, fameux praticien de Vienne, a préconiſé de nos jours la vertu lithonphtrique de cette plante; il rapporte dans ſes œuvres pluſieurs obſervations & eſſais, qui ont toujours été ſuivis du ſuccès le plus conſtant. Il ne fait uſage que de la feuille; il l'ordonne pulvériſée à la doſe d'un gros tous les matins, pendant un mois ou ſix ſemaines, dans un gobelet de tiſane pectorale. Suivant M. de Bourgelat, la doſe pour les animaux eſt depuis une demi-once juſqu'à une once & demie.

Nous avons fait uſage efficacement de cette plante: M. Rigué, curé d'Allianville près de Neuf-château, nous ayant conſulté ſur la maladie de la gravelle, dont il étoit violemment attaqué, nous lui avons conſeillé l'uſage de cette plante ſuivant la méthode de Haën;

mais la Busserole prise suivant cette méthode, c'est-à-dire en substance, ou pour mieux dire en poudre, l'ayant dégouté, il usa différemment de cette plante; il en mit une demi-poignée dans ses bouillons; après avoir pris de ces bouillons pendant huit jours, il rendit des graviers & même des pierres, dont une entr'autres étoit si grosse, qu'elle eut de la peine à passer par le canal de l'urèthre, & qu'il fut obligé dans ce moment d'avoir recours au chirurgien; depuis ce temps il ne ressent plus aucune douleur. M. Iadelot pere, doyen de la faculté de médecine de Lorraine, a rapporté cette cure tout au long, dans une thèse sur le calcul qu'il a fait soutenir dans cette faculté sous sa présidence: voici comme il s'explique:

D. Riguez parochus in Allianville, quem torquebant à quinque annis diversa calculi in renibus & vesicâ symptomata, ab erudito Medico Nanciano D. Buchoz egregio & indefesso Botanices cultore uvam ursi accepit; post aliquot dies urina glutinosa non nisi cum doloribus maximis exaruebatur, sed post mictum nulli dolores persentiebantur; liceat ipsius verba ex epistolâ ad laudatum medicum datâ, qui eandem clarissimo D. D. N. Iadelot, hujusce facultatis professori communicavit, referre: depuis que je me sers de l'*Uva ursi*, je ne me sens plus de douleurs aux reins ni au ventre, & quand j'ai uriné, il me semble que je n'ai plus de mal. *Majora adhuc in posterum levamina habuit, arenulas, lapillos plurimos, unum quidem ad fabæ magnitudinem accedentem cum torminibus exercuit, nullos dein dolores persentiens. Hoc nuntiabat epistola die 25 jul. 1765, missa, his verbis:* comme je bénis l'*uva ursi*, j'espère que vous voudrez bien que j'en fasse encore usage. *Quibus maxime hujus remedii utilitas elucescit, omnes qui urinis, sabulosis, pituitosis, mucosis laborabant, maximo cum successu infusum theiforme plantæ illius in usum duxisse testatur expertissimus D. D. Ehrhard practicus Argentinensis felicissimus.*

M. Rigué n'est pas le seul qui ait usé intérieurement & avec succès de cette plante par nos conseils ; un Tiercelin du couvent de Nanci, âgé de soixante & quinze ans, étoit attaqué des douleurs de la gravelle depuis plus de vingt ans, ce qui l'avoit rendu tout courbé ; il ne pouvoit même marcher qu'à l'aide d'une canne, & n'avoit pu trouver de soulagement par aucun des remèdes que les plus habiles médecins de la province lui avoient conseillé ; ayant entendu parler de ma méthode de traiter les malades par les végétaux indigènes, il eut recours à moi ; je lui conseillai l'usage de l'*Uva ursi*, il en prit tous les matins pendant un mois à la dose d'un gros en poudre dans un gobelet de tisane pectorale, ce qui lui fit jetter une quantité de petites pierres, & le soulagea tellement que depuis ce temps il ne ressentit plus aucune douleur ; il se redressa malgré son grand âge, & abandonna totalement la canne dont il étoit obligé de se servir depuis longtemps.

Nous trouvons dans les ouvrages de M. Haën, & dans la gazette salutaire, plusieurs exemples pareils de personnes guéries par cette plante : on a traduit de l'Espagnol en 1768, un traité sur la Busserole, composé par don Joseph Quer, chirurgien du roi d'Espagne, professeur de Botanique au jardin royal des plantes de la même ville. Cet auteur rapporte entr'autres dans cet ouvrage trois cures radicales opérées sur des personnes calculeuses, à la cour de Madrid, par le moyen de la Busserole ; en un mot tout dépose en faveur de cette plante, & elle ne nuit à personne ; bien différente en cela de tous les remèdes litontriptiques, qui échauffent la plupart, & qui souvent loin d'opérer la guérison, irritent tellement les parties affectées, qu'elles exposent le malade aux plus grands dangers.

M. Thierri, docteur-régent de la faculté de Paris, & médecin consultant du roi, prétend que la brimbelle, *Vitis idea*, pouroit produire le même effet que l'*Uva ursi*.

BUTOME.

LE BUTOME, le Jonc fleuri, eſt une plante dont la racine eſt groſſe, nouée, blanche & fibreuſe : elle pouſſe des tiges hautes de quatre pieds; ſes feuilles ſont longues, étroites, & ſortent de la racine; ſes fleurs naiſſent aux ſommets des tiges en manière d'ombelles, de couleur purpurine & diſpoſées en roſe : il leur ſuccède un fruit membraneux, compoſé le plus ſouvent de ſix graines, remplies de ſemences oblongues & menues. Ce jonc ſe nomme *Butomus*. Tourn. *Butomus umbellatus*. Linn. Il croît naturellement dans les ruiſſeaux & les endroits marécageux. Ses fleurs diſpoſées en paraſol ſur une tige droite & aſſez haute, ornent très-bien les bords des rivières; on le cultive auſſi dans des baquets pleins d'eau. On prétend que cette plante convient contre la morſure des bêtes venimeuſes; les bœufs & les vaches en ſont fort friands; un agriculteur Anglois a donné la manière de multiplier cette plante dans les endroits marécageux, & il en conſeille la plantation pour ſervir de nourriture aux vaches; mais comme on a obſervé que le lait des vaches perdoit beaucoup de ſon goût & de ſa ſaveur, lorſqu'elles mangeoient cette plante, & qu'il étoit même tout bleuâtre, on a négligé cette plantation.



CABARET,

CABARET.

LE CABARET, l'Oreille d'homme, l'Oreillette, la Rondette, le Girard rouffin, le Nard fauvage, eft une plante très-baffe, qui conferve toujours fa verdure; fes racines font menues, rampantes, noueufes, garnies de plufieurs fibres brunes ou cendrées; d'une odeur forte, approchant de celle de la valeriane des jardins; d'un goût âcre & un peu amer. Ses feuilles font liffes, toujours vertes, rondes, luifantes, portées fur de longues queues blanchâtres; fes fleurs naiffent entre les feuilles; elles font foutenues par des pédicules fort courts; elles ont un calice fort épais, féparé en trois parties pointues, & d'un pourpre foncé, au milieu duquel s'élève un piftil accompagné de plufieurs étamines purpurines; lorfque la fleur eft paffée, il lui fuccéde un fruit, divifé en fix loges qui renferment des femences arrondies, brunes, moelleufes, & d'un goût très âcre: cette plante fleurit au mois de mai.

Elle fe nomme chez les Botaniftes *Azarum nardus ruftica. offic. Azarum dod. pempt.* 358. Tourn. 501. *Azarum foliis reniformibus obtufis binis.* Linn. *Spec. plant.* 633. Elle croît naturellement dans les bois de la France; elle eft commune dans le parc de S. Maur, auprès de Paris, dans l'Alface, dans la Lorraine, principalement dans les bois de haie aux environs de Nancy, & ceux de Puvenelle auprès de Pont-à-Mouffon, dans les Alpes, les montagnes du Bugey & de Pila, aux environs de Dijon, dans les bois de Saulx-le-Duc & de Courtivron, de Geürcy, de Brochon, de Couchey, auprès de l'Hermitage S. Jofeph, & auprès d'Eftampes dans les bois de Chefnay & de Boutervilliers.

On appelle cette herbe Cabaret, parcequ'elle fait vomir, comme fi l'on avoit trop bu.

Le Cabaret est un remède polychreste ; il purge violemment par haut & par bas les humeurs séreuses & pituiteuses ; il est apéritif, diurétique & sudorifique ; il provoque les régles & est indiqué dans la plupart des maladies chroniques, telles que l'hidropisie, la jaunisse, les pâles couleurs & les fièvres intermittentes. On prescrit sa racine en poudre depuis un demi-gros jusqu'à un gros, & en infusion depuis un gros jusqu'à quatre. La poudre a différentes vertus suivant ses différentes préparations ; lorsqu'elle est fine elle est très-vomitive, elle excite les urines & les menstrues ; quand elle est pilée grossièrement, elle ne purge que par les selles : si on la fait bouillir dans du vin, comme on le fait ordinairement, elle est tout ensemble & vomitive & purgative ; mais elle perd cette vertu, si on la fait bouillir dans l'eau simple ; pour lors elle devient un excellent remède altérant, diaphorétique & diurétique.

Vanhelmont est le premier à qui nous sommes redevables de cette découverte : Swelfert & Tournefort ont observé la même chose. Wedelius rapporte que les feuilles de Cabaret purgent même plus violemment que les racines ; on les fait infuser au nombre de huit ou neuf, dans du vin ou de l'hydromel ; leur infusion est souvent dangereuse ; les femmes enceintes n'en doivent jamais faire usage : le même auteur dit avoir vu mourir un jeune homme, pour avoir pris une cueillerée de la poudre de ces feuilles, qui lui occasionna une superpurgation si violente, qu'on ne pût l'arrêter par aucun secours de l'art. Au reste on peut dire de cette plante qu'elle est un émétique fort puissant, mais qu'elle a cependant beaucoup perdu de son crédit, depuis qu'on fait usage des préparations antimoniales. Plusieurs auteurs nous la donnent comme un spécifique pour les fièvres longues & rebelles, lesquelles naissent pour l'ordinaire d'obstructions invétérées dans les viscères. On a toujours employé avec succès sa racine dans l'hydropisie, la jaunisse & la goutte sciatique.

Extérieurement la poudre des feuilles de Cabaret est un excellent sternutatoire dans les maux de tête invétérés : si on en prend quatre ou cinq grains, en guise de tabac le soir en se couchant, le sommeil n'en est point troublé, & le lendemain une grande quantité de sérosités s'évacuent par le nez : quelquefois le flux de pituite dure trois jours entiers, ce qui cause un grand soulagement au malade ; mais il faut avoir attention de ne pas augmenter la dose, quand bien même il ne feroit que peu d'effet les premiers jours, car il pouroit agir ensuite avec trop de violence, & causer quelque hémorrhagie du nez qui seroit de conséquence ; au lieu qu'en s'en tenant à la dose ci-dessus, le remède fait toujours son effet, quoique quelquefois un peu tard, mais sans être suivi d'aucun inconvénient ; un bourgeois de Nanci & un religieux Augustin de la même ville s'en sont servis avec succès dans des maux de tête qui avoient résisté à tous les remèdes. On prétend que c'est M. Pitt, apothicaire à Worcester, qui a mis ce sternutatoire en usage. Geoffroy, dans sa matière médicale, nous assure qu'il s'est bien trouvé de ce remède pour les maux de tête qui ont leur siège dans la partie affectée : le même auteur prétend que pour guérir la surdité, il suffit d'insérer dans l'oreille un ou deux grains de la poudre de cette plante. M. Desmars, médecin à Boulogne sur mer, a prescrit heureusement comme sternutatoire la poudre des feuilles de Cabaret, à un soldat, qui après une chute violente, ressentoit au-dessus des orbites une douleur fixe & gravative, suivie d'un larmoyement continuel ; ce soldat n'eut pas fait deux fois usage de cette poudre, qu'il fut entièrement guéri.

Etmuller dit que plusieurs ordonnent le Cabaret pour les maladies des oreilles, à cause de la ressemblance de sa figure ; erreur des anciens médecins ; ils font bouillir ses feuilles ou seules ou mêlées avec d'autres spécifiques, & ils font couler cette décoction dans les oreilles, ou ils l'emploient en fumigation. D'autres se servent de la

décoction de cette plante pour laver leur tête ; ils prétendent que c'eſt un ſpécifique contre toute ſorte de catarres.

Les racines, les feuilles & les fruits pilés & appliqués ſur le poignet, guériſſent quelquefois les fièvres intermittentes, pourvu que ce ſoit au commencement de l'accès qu'on les applique.

Les maréchaux font prendre de la racine de Cabaret aux chevaux pour les guérir du farcin; ils la leur donnent en poudre depuis une demi-once juſqu'à une once, mêlée avec du ſon mouillé ; en un mot, rien n'eſt meilleur aux chevaux, pour les rendre alertes & en embonpoint, que de mêler de temps en temps dans leur avoine environ une once de la poudre faite avec la plante entière du Cabaret. M. l'abbé Roſier, dans ſes démonſtrations botaniques à l'uſage de l'art vétérinaire, preſcrit aux animaux le Cabaret comme purgatif, à la doſe d'une poignée de ſes feuilles macérées dans une livre de vin blanc.

CAILLE-LAIT.

LE CAILLE-LAIT jaune, le petit Muguet, eſt une plante dont la racine eſt longue, traçante, grêle, ligneuſe, brune ; ſes tiges s'élèvent environ à la hauteur d'un pied, grêles, un peu velues, quarrées, noueuſes; il ſort le plus ſouvent de chaque nœud deux rameaux aſſez courts, au ſommet deſquels, de même qu'à celui des tiges, les fleurs naiſſent ramaſſées en grappes ; elles ſont jaunes, monopétales, en godet, ſans tube, découpées en quatre ou cinq parties en forme d'étoile ; ſes feuilles ſont verticillées, ordinairement au nombre de huit, linéaires, ſillonnées, liſſes & non velues; quand la fleur du Caille-lait eſt paſſée, il lui ſuccède pour fruit deux baies attachées enſemble & liſſes, contenant

chacune une graine ſeule & arrondie. On nomme cette plante en Botanique, *Gallium luteum*. Pin. *Gallium verum*. Linn.

Elle croît naturellement dans les haies, les foſſés & les prairies ; on en voit par toute la France, de même qu'une autre eſpèce, qu'on appelle Caille-lait blanc. *Gallium album vulgare*. Pin. *Gallium mollugo*. Linn.

Le Caille-lait coagule le lait, d'où lui eſt venu ſon nom ; ſes feuilles verticillées & ſes petites fleurs jaunes font un joli effet dans les gaſons champêtres ; les panicules de ces mêmes fleurs donnent auſſi une teinture jaune propre aux laines ; M. Guettard a découvert que de ſes racines on peut tirer un rouge fort beau, qu'on pourroit ſubſtituer à celui qu'on tire de la garance ; mais l'inconvénient qu'on y trouve, c'eſt que les racines de cette plante ſont ſi menues, qu'elles n'en fourniroient que très-peu, ce qui eſt peut-être la ſeule cauſe qu'on n'en fait point uſage.

Les auteurs conviennent que le Caille-lait eſt un ſpécifique contre l'épilepſie. MM. Tournefort & Garidel preſcrivent dans cette maladie une cueillerée du ſuc tiré de ſes fleurs. M. Tauvry dit qu'on peut auſſi l'employer en poudre dans le même cas à la doſe d'un gros, ou en décoction à celle d'une poignée dans une pinte d'eau ; j'ai fait, dit M. Garidel, un grand nombre d'expériences avec le Caille-lait ; j'ai obſervé qu'il lâche le ventre des épileptiques ; c'eſt pour lors qu'on peut ſe promettre un bon effet, & voir bientôt calmer les mouvemens convulſifs. Emmanuel Tonig prétend que cette plante n'eſt propre à produire cet effet que par l'acide qui domine en elle ; le Caille-lait, dont on ſe ſert plus communément en Catalogne pour l'épilepſie, eſt auſſi très-bon pour les vapeurs, les ſpaſmes & les étourdiſſemens, ainſi que l'a obſervé le célèbre M. de Juſſieu ; M. Chomel dit auſſi avoir vu pluſieurs perſonnes en faire uſage en infuſion théiforme, pour la migraine & les vapeurs qui portent à

la tête; quelques-uns en font aussi prendre pour la goutte : le sirop fait avec le suc de ses fleurs, est fort apéritif & propre à provoquer les mois; Tabernæmontanus assure que la décoction de cette planre est excellente pour guérir la galle séche des enfans, pourvu qu'on les en bassine souvent, ou qu'on leur en fasse un bain; cette plante passe pour vulnéraire & déterfive. Quand on prescrit aux animaux le Caille-lair, c'est à la dose d'une demi-once en poudre, & son suc à la dose d'une demi-livre.

On rencontre aux environs de Narbonne, & sur les collines de S. Eutrope de Mauret dans la Provence, une espèce de Caille-lait qu'on nomme, *Gallium Narbonense tenuifolium, flore albo.* Tourn. append.

On trouve sur le Caille-lait une chenille rose, chagrinée, à seize pattes, qui porte sur la queue une corne ou pointe bleue terminée de rouge, cette chenille se métamorphose en un sphinx qu'on nomme moro-sphinx. *Sphinx spirilinguis, alis superioribus fuscis nebulosis, inferioribus ferrugineis.* Geoff. 83. Ce sphinx a les antennes grosses, brunes en dessus, blanchâtres en dessous; son corps est gros, brun & velu; ses aîles sont courtes pour sa grosseur; les supérieures ont dix lignes de long; elles sont brunes, avec quelques bandes transverses ondées & nébuleuses, plus brunes & plus foncées. Les inférieures fort courtes, sonr d'un jaune couleur de rouille. L'extrémité de son corps a de longs poils bruns.

CALAMENT.

LE CALAMENT est une plante dont la racine est rameuse & fibreuse; ses tiges sont hautes d'une palme, quadrangulaires, branchues; ses feuilles sont opposées deux à deux, arrondies, terminées par une pointe mousse, légérement dentelées & velues. Ses fleurs sont axillaires,

en bouquet, portées par des péduncules subdivisés en deux, & de la longueur des feuilles ; elles sont purpurines & semblables en tout à celles de la mélisse, dont elles ne diffèrent que par leur disposition. Ses semences sont aussi les mêmes que celles de la mélisse.

On nomme cette plante *Calamintha vulgaris & officinarum germaniæ*. Tourn. *Melissa calamintha*. Linn. Elle est pérennelle, & croît dans les lieux pierreux ; on en voit aux environs de Paris, de Lyon, d'Aix, d'Orléans, de Nantes, de Dijon, de Nancy & ailleurs.

Il y a encore une autre espèce de Calament qu'on nomme *Calamintha pulegii odore, sive nepeta*. Pin. en Provençal *manuguetto*. Cette espèce est très-commune dans la Provence, aux environs de Montpellier & de Paris ; on la trouve le long des chemins, & sur le bord des champs & des vignes.

Le Calament est céphalique & alexitère, pousse les mois & les urines ; il est aussi stomachique & hépatique, & a les mêmes propriétés que la menthe ; quand on prescrit le Calament dans la passion histérique, il faut se servir du second qui a une odeur plus pénétrante ; on conseille ordinairement cette plante en décoction & en infusion. La décoction de la plante entière est résolutive ; elle fortifie les membres & résout les tumeurs œdémateuses ; on l'ordonne aussi intérieurement avec succès dans les lavemens carminatifs & pour les paralytiques ; Etmuller la recommande dans le pissement de sang ; on tire du Calament une eau distillée ; on en fait aussi un sirop auquel on attribue les mêmes propriétés : les paysans Provençaux appliquent de l'herbe pilée de la seconde espèce de Calament sur les parties attaquées de douleurs de rhumatismes ; cette application fait non-seulement rougir la partie, mais fait encore élever des vessies, de même que si c'étoit un vésicatoire ; ces paysans ouvrent les vessies & en font couler la sérosité, ce qui soulage bientôt le malade ; d'autres font bouillir la plante dans de l'eau pour en faire un

cataplafme qui agit avec moins d'effet que l'herbe crue pilée : on fe fert auffi de cette plante préparée de cette dernière façon pour réfoudre les tumeurs & pour les ankylofes.

CALEBASSE.

LA CALEBASSE, la Courge, eft une plante cucurbitacée, qui pouffe une ou plufieurs tiges vertes, velues, blanchâtres, anguleufes, rameufes, tortues, rampantes, garnies de mains ou tenons avec lefquels elle s'attache aux plantes ou échalas circonvoifins. Ses feuilles font larges, amples, molles, d'une odeur de mufc, faites en manière de cœur, arrondies, finiffant par une petite pointe, crénelées en quelques endroits de leurs bords, couvertes d'une laine blanchâtre, qui les rend douces & comme veloutées. Les fleurs de cette plante font d'une feule pièce en forme de cloche, & ont ordinairement cinq découpures; de façon qu'elles paroiffent compofées de cinq pétales. De ces fleurs les unes font ftériles & n'ont pas d'embryon qui les foutiennent; elles renferment feulement les étamines ou les parties mâles de la génération : les autres font fécondes & portées fur un embryon, qui devient un fruit, quelquefois de forme cylindrique, mais qui le plus fouvent a la forme d'une poire ou d'une bouteille : fon écorce eft dure & folide; fa pulpe eft divifée en fix loges où font les femences.

On nomme cette plante *Cucurbita lagenaria*. J. B. 2. 216. *Cucurbita lagenaria flore albo, folio molli*. Pin. 313. On la cultive dans les jardins potagers avec plufieurs autres variétés; on la plante d'abord fur couche au printemps; quand elle eft levée & qu'elle a environ trois ou quatre feuilles, on la tranfplante dans l'endroit qu'on lui deftine, ayant foin auparavant de

bien terreanter & ameublir la terre; on l'arrose pendant les chaleurs, voila toute sa culture. En automne, lorsque le fruit est mûr, on le fait dessécher, on vuide sa pulpe, & on s'en sert en guise de bouteille pour mettre du vin, de l'eau ou d'autres liqueurs; les pauvres gens s'en servent pour leurs voyages. La semence de ce fruit est rafraîchissante, apéritive, pectorale; c'est une des quatre grandes semences froides, dont on se sert si utilement dans les émulsions.

On tire par expression de cette semence une huile propre à adoucir la peau; c'est d'une espèce de Calebasse arborescente qu'on trouve dans l'Amérique, qu'on tire le sirop de Calebasse si renommé pour les maladies de poitrine.

CAMÉLEON BLANC.

LE CAMÉLEON BLANC, la Catline, est une plante dont la racine est fusiforme; quelquefois elle est sans tige, la fleur paroissant sortir de la racine; la tige quand il y en a, est toujours plus courte que la fleur, qui est solitaire; ses feuilles sont alternes, étendues en rond sur la terre, sessiles, simples, presque aîlées, avec quelques épines à leurs bords; ses fleurs sont radiées, composées de fleurons blancs, hermaphrodites dans le disque & à la circonférence; leur tube est court, leur limbe est campanulé, divisé en cinq, le calice commun renflé, large, évasé, tuilé, composé d'un grand nombre d'écailles aigües; les intérieures très-longues, luisantes, colorées, formant une couronne autour de la fleur. Ses semences sont solitaires, presque cylindriques, velues, couronnées d'une aigrette rameuse, qui ressemble à une plume, rassemblées dans le calice sur un réceptacle plane, couvert de lames.

On nomme cette plante *Carlina acaulos magno flore*

albo. Pin. *Carlina acaulis.* Linn. Elle croît naturellement dans les montagnes du Languedoc, de la Provence, de l'Auvergne, sur les Alpes & les Pyrénées.

On trouve encore le long des chemins, dans les endroits secs de la Provence méridionale, & auprès de Montpellier, une autre espèce de Carline, qu'on nomme *Carlina flore purpureo rubente patulo.* Tourn. 500.

Outre ces deux Carlines il y en a encore deux autres espèces : la première est la Carline sauvage, *Carlina sylvestris vulgaris.* Elle se trouve aussi dans les provinces méridionales : j'en ai vu en Lorraine.

La seconde est la petite Carline d'Espagne. *Carlina sylvestris major Hispanica.* Tourn. 500. On en voit à Villemagne & Fougères, à Rouquet & Valène dans le Languedoc, & aux environs d'Aix, suivant Garidel.

La grande Carline se cultive comme plante cordiale dans les jardins botaniques : on la mange dans le pays où elle croît naturellement, comme l'artichaut ; c'est un manger passablement bon, quoiqu'inférieur à ce dernier ; son goût tient un peu de la noisette sans aucune amertume, mais la base a peu d'épaisseur ; on multiplie cette plante de graines & d'œilletons.

La racine de Carline est alexitère, diaphorétique, diurétique, vermifuge & emmenagogue : on débite que la vertu de cette plante fut révélée à l'armée de Charlemagne pour la guérison de la peste dont elle étoit attaquée, & que c'est delà qu'elle a tiré son nom de *Carlina, quasi Carolina.*

Un frere de la Charité de Nancy a donné sans succès de la racine pulvérisée de cette plante à une personne attaquée de la gravelle, quoiqu'il l'eût annoncée comme un grand spécifique ; quand on prescrit cette racine aux hommes, c'est en poudre, à la dose d'un scrupule jusqu'à celle d'un demi-gros, & en infusion à la dose d'une demi-once ; la poudre se donne aux animaux à la dose de deux gros.

CAMELINE.

La CAMELINE, connue en Picardie sous le nom de *Camomille*, le Sesame d'Allemagne ou Batard, est une plante dont la racine est fibreuse & un peu ligneuse; elle élève une tige à la hauteur d'une coudée & davantage, d'où partent divers rameaux menus, cylindriques, droits, un peu velus, remplis d'une moëlle fongueuse. Cette tige, avec ses branches, est garnie alternativement de feuilles longuettes, pointues, molles, d'un verd pâle, légèrement dentelées sur leurs bords, embrassant la tige par une assez large base de manière que les deux côtés représentent deux aîlerons comme deux appendices ou oreilles; elle a une saveur légumineuse. A l'extrémité des branches pendent à des queues assez longues de petites fleurs en croix, jaunâtres. Lorsque ces fleurs sont passées, il leur succède des fruits ou silicules en forme de poire, un peu renflées, oblongues, composées de deux panneaux qui s'appliquent contre une cloison mitoyenne, à laquelle tiennent plusieurs semences longuettes, triangulaires, plus petites que celles du cresson, à-peu-près de la couleur de celles du fenugrec, lesquelles ont le goût de cresson, & qui étant retenues quelque temps dans la bouche rendent un certain mucilage.

Cette plante se nomme *Myagrum sativum*. Pin. 892. *Myagrum siliculis obverse ovatis pedunculatis*. Linn. hort. cliff. 328. Elle est annuelle & se trouve communément dans les champs où l'on a semé du lin. Elle est très commune dans les seigles, les orges & les avoines des environs de Paris, dans la Picardie & ailleurs.

Les paysans écrasent sous la meule la Cameline pour en exprimer une huile, dont ils se servent non seulement pour les lampes, mais même pour la friture & les assai-

sonnemens : les petits oiseaux sont fort friands des graines de Cameline. Tragus dit que les Grecs en mêloient avec le pain, à cause de sa grande douceur. L'huile de Cameline amollit, relâche & échauffe médiocrement; on en prend intérieurement quand on a le ventre constipé : on fait avec la graine de cette plante un cataplasme émollient & résolutif ; toute la plante bouillie dans le vin & appliquée en cataplasme est bonne pour les inflammations & les douleurs des yeux. L'huile tirée par expression des semences du Myagrum, est propre pour amollir & adoucir les âpretés de la peau. Pline assure que cette même huile mondifie les ulcères de la bouche.

CAMOMILLE.

LA CAMOMILLE vulgaire est une plante dont la racine est menue, fibreuse ; ses tiges ont un demi pied, sont grêles, rameuses ; ses feuilles sont alternes, nombreuses, découpées très-finement ; ses fleurs sont au sommet disposées en corymbes sur de longs péduncules, semblables aux fleurs de la matricaire : voyez la description de cette plante article *Matricaire :* ses rayons sont cependant plus ouverts ; ses semences sont solitaires, oblongues, nues, renfermées dans le calice sous un réceptacle conique. On nomme cette plante *Chamæmelum vulgare seu leucanthemum Dioscoridis.* Pin. *Matricaria Chamomilla.* Linn. Cette espèce est annuelle ; on la trouve dans le Languedoc, au bord de la mer ; on en voit aux bords des champs dans les environs de Paris, auprès de Rians en Provence, en Alsace, dans les plaines de Cléry, généralité d'Orléans, dans un champ appellé Calais, proche Chaufour & Bois-Fourgon auprès d'Estampes, & dans la Lorraine.

Outre cette espèce il y en a encore plusieurs autres : la première se nomme Camomille puante ou

maroute, *Chamæmelum fœtidum, sive cotula fœtida.* J. B. Elle vient presque par-tout dans les terreins incultes; on en voit aux environs de Lyon, de Paris & ailleurs.

La seconde espèce est la Camomille sans odeur: *Chamæmelum inodorum*. Pin. 135. On en trouve auprès d'Estampes dans la plaine de Brières-les-Scellés, dans la Lorraine, dans l'Alsace, dans la Provence, où elle est connue sous le nom de *Margaridier*, dans le Languedoc & les autres provinces du royaume.

La troisième espèce est la Camomille maritime, *Chamæmelum maritimum; cotula quibusdam.* Tourn. 494. On en voit sur les bords de la mer.

La quatrième se cultive dans tous les jardins, se multiplie de replant, & est connue sous le nom de Camomille romaine: *Chamæmelum nobile seu leucanthemum odoratius*. Tourn. 494.

La Camomille romaine a des racines rameuses & fibreuses; ses tiges sont nombreuses, herbacées, foibles, penchées; ses feuilles sont alternes, composées, aîlées, linéaires, aigües, un peu velues, sessiles. Ses fleurs sont au sommet, pédunculées, solitaires, jaunes, souvent doubles, radiées, composées de fleurons hermaphrodites dans le disque qui est convexe & de demi-fleurons à la circonférence; les fleurons divisés en cinq; les demi-fleurons lancéolés, quelquefois à trois dentelures, le calice commun hémisphérique, ses écailles sont linéaires, presque égales; ses semences sont solitaires, oblongues, nues, renfermées dans le calice sur un réceptacle conique, garni de lampes.

La Camomille vulgaire est odorante & a un goût amer; on s'en sert dans les bains, les cataplasmes & les lavemens émolliens; elle appaise les douleurs; elle convient dans la colique néphrétique, les spasmes, & les douleurs qui surviennent après l'accouchement; elle est maturative, diurétique & emmenagogue; la poudre de ses fleurs est un aussi bon fébrifuge que le quin-

quina, mais elle a une odeur désagréable; M. Eloi, médecin consultant de la princesse Charlotte à Mons, nous a assuré s'en être servi avec succès dans les fièvres intermittentes. La Camomille romaine a encore plus de vertu dans ces cas; Mappus assure que cette poudre de fleurs de Camomille mêlée avec du sel ammoniac & prise entre deux tranches de soupe, est un remède qui est d'une grande efficacité dans l'intermittence des fièvres.

L'infusion des sommités de Camomille soulage dans la colique néphrétique & dans la rétention d'urine; Simon Pauli recommande pour la pleurésie le vin où ses fleurs ont infusé, en appliquant en même temps sur le côté du malade une vessie de porc remplie de la décoction chaude de la plante, qu'on renouvelle de temps en temps; dans la goutte, la sciatique, les hémorrhoïdes & les maladies où il faut adoucir & résoudre, les fomentations & les cataplasmes faits avec la Camomille sont excellens. L'huile de Camomille faite par l'infusion de la plante dans l'huile d'olive a les mêmes vertus. Dans les douleurs de rhumatismes on associe cette huile avec l'huile de millepertuis & l'esprit de vin camphré en petite quantité pour un liniment. M. Ray dit que la décoction de la Camomille est excellente pour la guérison des écrouelles, si on en fait un assez long usage.

Quand on prescrit aux animaux la poudre de Camomille, c'est à la dose de deux gros, & quand c'est en décoction, c'est à celle d'une poignée sur une livre d'eau. On tire par la distillation de la Camomille une huile qui est d'un bleu de saphir.

La Camomille romaine est souvent recommandée par les médecins modernes dans les affections vaporeuses en guise de thé; la puante ou maroute est si âcre, qu'on a vû des personnes, qui pour en avoir ramassé une certaine quantité, ont ressenti de très-vives douleurs, & ont eu les bras & les pieds tout couverts de

cloches : de la farine de feigle mêlée avec de l'huile & du vin ont appaifé ces douleurs & guéri le mal. Tragus affure que la décoction de cette efpèce eft autant utile aux femmes affligées de vapeurs de matrice que le caftor ; quelques-uns fe fervent avec fuccès de fon fuc à la dofe de deux ou trois onces pour les écrouelles, ce remède eft en ufage en Angleterre ; en France on l'emploie utilement en fomentation pour les hémorrhoïdes. On pourroit dans un befoin s'en fervir en lavement & en cataplafme à la place de la Camomille vulgaire & de la Camomille romaine.

Comme la maroute eft fort puante, on en attache aux branches où les effains fe font repofés, après les avoir recueillis, pour empêcher les abeilles de quitter la ruche. La Camomille romaine peut fervir d'ornement dans les parterres d'été ; elle plaît fur-tout par la nobleffe de fon port.

CAMPANULE.

La CAMPANULE, la Cloche ou Clochette, la Gantelée, les Gands de Notre-Dame, eft une plante qui pouffe plufieurs tiges à la hauteur de deux pieds, anguleufes, cannelées, creufes, rougeâtres, velues ; fa racine eft fufiforme, groffe, longue, fibreufe. Ses feuilles font alternes, larges, dures au toucher ; celles du bas de la tige foutenues par de longs pétioles, celles du haut par de plus petits. Ses fleurs font bleues, monopétales, campaniformes, divifées en cinq parties larges, aigües, ouvertes. Sa capfule eft membraneufe, arrondie, anguleufe, divifée en trois loges, contenant des femences menues, luifantes, rouffâtres. Cette plante fe nomme *Campanula vulgatior urticæ folio vel major & afperior*. Pin. *Campanula trachelium*. Linn.

On la trouve par toute la France dans les haies &

les bois. M. Marchand rapporte, dans les mémoires de l'Académie des Sciences, que si l'on coupe une racine de Campanule par tranches de l'épaisseur de trois ou quatre lignes, chacune de ces rouelles mise séparément en terre, produit une plante de la même espèce. Cette Campanule contient un suc laiteux, qui la rend astringente & détersive; on peut l'employer en décoction & en gargarisme, mais elle est de peu d'usage.

Il y a en France une quantité d'espèces de Campanules; la seule d'usage est la raiponce: *Campanula radice esculentâ flore cæruleo*. H. Lugd. Bar. *Campanula rapunculus*. Linn. Elle croît communément dans les fossés, les prés & les vignes. L'on mange sa racine qui est douce & agréable; on lui attribue une vertu apéritive & rafraîchissante: on n'emploie pas cette plante en médecine.

Les Campanules qui viennent aux environs de Paris sont: 1.° la petite Campanule à feuilles rondes: *Campanula minor, rotundi folia vulgaris*. Pin. 2.° La petite Campanule des jardins à feuilles de raiponce: *Campanula hortensis rapunculi radice*. Pin. 3.° La Campanule des prés à fleurs conglomérées: *Campanula pratensis flore conglomerato*. Pin. 94. 4.° La Campanule à feuilles de pêcher: *Campanula persicæ folio*. 5.° La Campanule champêtre: *Campanula arvensis erecta*. H. Lugd. Bat. dont il y a deux variétés, l'une à tige droite & l'autre couchée. 6.° La Campanule à feuilles de cymbalaire: *Campanula cymbalariæ foliis vel folio hederaceo*. Pin. 93. On trouve toutes ces espèces en Provence.

On voit aussi sur les montagnes des Vosges en Lorraine & en Alsace trois espèces de Campanule: la première est la grande Campanule à larges feuilles. *Campanula maxima foliis latissimis flore cæruleo*. Pin. 94. La seconde est la Campanule des Alpes à feuilles de lin: *Campanula alpina linifolia cærularea*. Pin. 34. La troisième est la Campanule des Alpes à feuilles rondes:

rondes : *Campanula alpina rotundi-folia minor.* G. B. Prodr. On trouve pareillement ces trois espèces sur le Mont d'Or en Auvergne, sur le Mont Pila, les hautes montagnes du Dauphiné, de la Bourgogne & de la Franche-Comté.

Nous omettons toutes les autres espèces de Campanule, comme n'ayant aucune vertu ; elles ne peuvent servir qu'à embellir les parterres d'été & d'automne par la beauté & l'agrément de leurs fleurs ; on en cultive une espèce dans les jardins des fleuristes, qu'on nomme pyramidale. Cette espèce est très-agréable & plaît par sa hauteur & sa forme ; elle est toute remplie de belles fleurs bleues fort larges.

CAMPHRÉE.

LA CAMPHRÉE, est une plante dont la racine est ligneuse, rameuse ; ses tiges sont nombreuses, ligneuses, vivaces, un peu velues, blanchâtres, avec des feuilles à leurs nœuds ; ses feuilles sont alternes, en forme d'alène, linéaires, sessiles, simples, entières, velues ; ses fleurs sont axillaires, rassemblées, sans pétales, composées de quatre étamines dans un calice monophille, qui a la forme d'un petit vase comprimé, divisé en quatre segmens, dont les deux plus grands sont opposés. Son fruit est une capsule uniloculaire, s'ouvrant par en haut, recouverte par le calice, & renfermant une seule semence ovale, applatie, luisante. Cette plante se nomme *Camphorata hirsuta.* Pin. *Camphorasma monspeliaca.* Linn. Elle croît dans le Languedoc, la Provence, auprès de Perpignan, & dans les autres provinces méridionales.

Nous ignorerions encore les vertus de la Camphrée, sans quelques empiriques de Montpellier qui nous les ont fait connoître. M. Burlet nous a donné une ample con-

noissance des propriétés de cette plante dans l'histoire de l'académie royale des sciences de l'année 1703, *pag.* 53. Il nous assure par l'expérience qu'il en a fait, que la Camphrée est un remède spécifique pour l'asthme & l'hydropisie. Il observe que cette plante échauffe beaucoup les malades; c'est pourquoi il faut bien se garder de la donner aux hydropiques, lorsqu'il y a maigreur & consomption; on ne doit la prescrire que dans les hydropisies commençantes, en purgeant les malades de temps en temps; il ne faut pas non plus la prescrire aux asthmatiques, lorsque l'asthme n'est que le symptôme d'une autre maladie; quand M. Burlet la prescrit pour l'asthme, il y ajoute cinq ou six gouttes d'essence de vipères, & autant de *laudanum* liquide.

La vraie manière de se servir de la Camphrée, est de la prendre en guise de thé, ou en tisane. Ce remède demande des précautions de la part de celui qui le prescrit; il agit quelquefois d'une façon sensible par la transpiration & les urines. M. Garidel dit s'en être servi pour plusieurs de ses malades sans en voir aucun effet sensible.

CANFE.

LA CANFE, la Grame sans nœuds, est une espèce de chiendent sans nœuds, à tige de roseau, à petits panicules pourpres, qui croît sur l'arrière saison dans les endroits humides & aqueux. Il se nomme *Gramen pratense serotinum, panicula rara purpurascente.* Morif. hist. *Aira cœrulea.* Linn. Ce Chiendent croît aux environs de Paris; on fait de petits balais avec ses épis. Sa paille qui n'a qu'un nœud vers la racine, & qui est ferme & lisse, sert dans la Brie à faire les tournettes, sur lesquelles on met égouter les fromages; on pourroit aussi l'employer à de petits ouvrages de vannerie.

CANNEBERGE.

La CANNEBERGE, le Couffinet des marais, est une plante qui rampe sur terre ; ses tiges déliées sont garnies de feuilles assez semblables à celles du serpolet ; elles portent des fleurs purpurines, découpées en quatre parties, auxquelles succèdent des baies rondes ou ovales, piquetées de points rouges & ornées d'un ombilic purpurin au bord. On nomme cette plante *Oxycoccus sive vacinia palustris.* J. B. 1. 227. *Vacinium oxycoccus.* Linn. On la trouve dans les marais aux environs de Paris. On en voit sur le mont Balon en Lorraine. Mappus rapporte avoir trouvé en Alsace une autre espèce de Canneberge, qu'il nomme *Oxycoccus latifolia.* Tourn.

Les baies de Canneberge sont trop acides pour être mangées crues ; mais les habitans du Nord en font une gelée délicieuse : les fleurs & les feuilles de cette plante sont détersives, astringentes, propres pour arrêter le vomissement & pour résister au venin.

CAPILLAIRE.

Le CAPILLAIRE est une plante qui produit des pédicules longs de cinq ou six pouces, grêles, luisans, noirâtres, rameux, soutenans de petites feuilles vertes, découpées à-peu-près comme celles de la coriandre, d'un goût & d'une odeur assez agréables. La fleur de cette plante est imperceptible. Tournefort est le premier qui en ait découvert les fruits ; ils naissent sur les plis des extrémités des feuilles. Ce sont des capsules sphériques, membraneuses, garnies d'un anneau à res-

sort, qui les fait ouvrir en deux parties, dans lesquelles on apperçoit, par le moyen du microscope, quelques semences menues comme de la poussière. Ces fruits naissent au mois de septembre. La racine du Capillaire est noire, rampante & fibreuse.

Les Botanistes le nomment *Adiantum foliis coriandri.* Tourn. 543. *Adiantum frondibus decompositis, foliis alternis pinnis cuneiformibus lobatis pedicellatis.* Linn. *Sp. plant.* Cette espèce est connue particulièrement sous le nom de Capillaire de Montpellier, aux environs de laquelle ville on la trouve fréquemment; on la voit aussi en abondance autour des sources chaudes du Vernet, proche Villefranche, dans la grotte de Frontanières auprès de Lyon; on en trouve encore en Provence.

L'espèce de Capillaire la plus commune en France est celle qu'on nomme Capillaire ordinaire. *Filicula quæ adiantum nigrum officinarum, pinnulis obtusioribus.* Tourn. *Asplenium, adiantum nigrum.* Linn.

Le Capillaire est d'un usage très-familier. Formius a fait imprimer un volume entier sur ses vertus; il le regarde comme une panacée: sa principale propriété est de purifier le sang en rétablissant sa fluidité naturelle, en corrigeant les humeurs séreuses ou bilieuses qui prédominent dans sa masse, & en les évacuant par la voie des urines & de l'insensible transpiration. Ainsi le Capillaire est apéritif, diaphorétique, hépatique & histérique; c'est pourquoi Formius en prescrit la tisane dans les fièvres intermittentes & continues; simples & malignes: dans les maladies qui proviennent de l'embarras & de l'obstruction des glandes du foie, du mésentère & des autres viscères; dans la jaunisse, la suppression des mois & des urines, & dans les maladies des reins & de la matrice. L'usage le plus commun de cette plante est dans les maladies de poitrine, lorsqu'il s'agit d'évacuer par l'expectoration une lymphe épaisse dans les vésicules du poumon.

Le Capillaire eſt très-bien indiqué dans le cas d'une toux opiniâtre, ſoit qu'elle vienne d'une fluxion catharreuſe ou d'une affection pulmonaire ; on le prend ſouvent en guiſe de thé.

Formius, ci-devant cité, rapporte qu'il a guéri avec l'infuſion du Capillaire un grand nombre d'enfans deſſéchés & preſque conſumés par la fièvre lente occaſionnée par des obſtructions du méſentère.

On fait avec le Capillaire une eau diſtillée, un ſirop ſimple, un ſirop compoſé, & une conſerve.

Quelques-uns prétendent qu'il rend ſtérile, mais ſans aucun fondement ; les Arabes s'en ſervent pour purger : nous ne lui connoiſſons aucune vertu purgative.

On prétend auſſi que le Capillaire appliqué extérieurement, empêche la chute des cheveux, en reſſerrant les pores de la peau, & qu'il guérit la teigne, les écrouelles & les abſcès, par ſa vertu inciſive, réſolutive, déterſive & aſtringente. Nous n'avons encore aucune expérience qui confirme ces faits.

CAPRIER.

Le CAPRIER, en Provençal *Taperier*, eſt une eſpèce d'arbuſte ou plante ſarmenteuſe qui dans nos climats perd en hiver une partie de ſes tiges ; ſa racine eſt rameuſe, ligneuſe, revêtue d'une écorce épaiſſe ; ſes tiges s'élèvent à la hauteur de deux coudées ; elles ſont ligneuſes, liſſes, pliantes, armées d'épines roides ; ſes feuilles ſont ovales, preſque rondes, unies, point dentelées par les bords, & poſées alternativement ſur les branches. On apperçoit, à l'endroit où les queues des feuilles s'attachent aux branches, deux petites épines crochues qui reſtent après que les feuilles ſont tombées. Ses feuilles ont un goût piquant ſur la langue. Ses

fleurs s'épanouissent à la fin de juin ; leurs parties sont un calice composé de quatre feuilles, creusées en cueilleron, quatre grands pétales, une houppe formée par de longues étamines qui prennent leur origine du fond de la fleur, & un pistil terminé en bouton qui est l'embryon. Ce bouton devient un fruit charnu, dans lequel il y a beaucoup de semences figurées comme un rein.

On nomme cette plante *Capparis spinosa, fructu minore, folio rotundo*. Pin. *Capparis spinosa*. Linn. Cet arbuste vient dans le Languedoc & la Provence ; on en voit en quantité en plein champ du côté de Toulon & d'Hières.

On remarque sur le Caprier une espèce de pucerons qu'on nomme pucerons du Caprier; pour les détruire il n'y a aucun moyen que de les froisser avec les doigts le long des branches. Cet arbuste ne demande pas d'autre culture que d'être un peu soigné, quand on le replante, jusqu'à ce qu'il soit repris ; il se multiplie également de graine & de bouture, mais plus ordinairement de cette dernière façon : on couche quelques brins en terre, qui prennent racine comme la vigne, & on les sévre l'année suivante, pour les transplanter où on veut ; le Caprier est vivace, & se conserve jusqu'à trente ans, pourvu qu'on le taille annuellement à la fin de l'automne ; pris de sa souche étant semé au printemps dans des petites fosses à l'écart de toute plante qui pourroit l'ombrager, il réussit également, pourvu que le terrein lui soit propre, & nul terrein ne lui convient mieux que les lieux secs, pierreux, sablonneux & exposés au midi : mais la meilleure de toutes les situations, c'est aux pieds des murs du midi, ou dans les murs mêmes, lorsqu'ils se trouvent adossés contre les terres; on y pratique des niches exprès, où on enterre la plante, & le pied a le double avantage de se nourrir par ses racines derrière le mur, & de profiter de la réflexion de la chaleur du mur, dont il a besoin plus qu'aucune autre plante; mais comme tout le monde

n'a pas l'avantage de ces sortes de situations, chacun le place comme il peut & du plus au moins ; il réussit parfaitement bien dans les provinces méridionales : ceux qu'on cultive en plein champ sont placés à la distance de deux toises environ en tous sens. Dans les climats moins favorables, & qui sont sujets à quelques gelées, il faut couvrir les pieds lorsque le temps menace, car les deux grands ennemis de cette plante sont le froid & l'humidité ; elle produit abondamment pendant deux ou trois mois ; elle fournit un revenu équivalant à toutes les autres denrées, quand elle est en pleine vigueur ; c'est un produit d'autant plus avantageux, qu'on ne sauroit souvent mettre autre chose dans les places stériles qu'elle occupe.

Le bouton de sa fleur est la seule partie de la plante qui soit dans le commerce, je veux dire, sa fleur même en bouton, avant qu'elle s'épanouisse ; on les cueille tous les jours ; plus ils sont petits, plus on les estime ; ils ne fournissent pas tant à la mesure, mais ils se vendent davantage, & l'un revient à l'autre ; on ne s'en sert que d'une seule façon, qui est de les confire au vinaigre : voici la préparation : on les laisse d'abord se flétrir à l'ombre pendant trois ou quatre heures, après quoi on les met dans un vaisseau proportionné à la quantité qu'on a, en les pressant légérement, & on les couvre de vinaigre ; on les laisse ainsi pendant sept ou huit jours ; ce temps expiré, on les tire du vaisseau, on les presse légérement pour les égouter, & on les remet dedans avec du nouveau vinaigre ; on répète trois fois de suite la même opération, de huit jours en huit jours, après quoi on les change encore de vinaigre pour la dernière fois, en y jettant un peu de sel, & on les laisse dans cet état jusqu'au besoin ; on peut commencer de s'en servir six semaines après.

Cette espèce de fruit confit est d'un grand usage dans la cuisine ; il est agréable au goût & réveille l'appétit ; son défaut est d'être un peu difficile à digérer, & il

convient peu pat cette raison aux estomacs foibles ; on le croit fort utile contre les obstructions du foie & de la rate, à cause de sa vertu incisive, détersive & résolutive. On a observé que des malades dont la rate étoit obstruée depuis plusieurs années, ont été guéris pat l'usage des capres & de l'eau de forgeron.

Il faut bien prendre garde que les Capres ne deviennent vertes par le verd de gris, elles seroient alors fort nuisibles; car quelquefois pour leur donner une belle couleur verte, les marchands les font macerer dans des vaisseaux de cuivre avec du vinaigre, qui rongeant le cuivre devient verd, & donne cette couleur aux Capres, ce qui est très-dangereux. On attribue aux Capres, de même qu'aux feuilles du Caprier, une vertu anti-scorbutique: le vinaigre qui a servi à la macération des Capres, est très-utile; appliqué extérieurement, on le regarde comme résolutif.

L'écorce de la racine est la partie de cette plante qui est le plus d'usage en médecine; on l'emploie en substance & en poudre, un gros dans un verre de vin blanc; & en infusion une once dans une livre de liqueur; c'est le plus puissant & le plus efficace diurétique que les anciens aient connu. Ils vantoient ce reméde pour les duretés du foie, de la rate, du pancréas & des glandes du mésentère.

La décoction de toute la plante fait venir les règles & préserve de la paralysie : l'huile faite par infusion de cette plante dans l'huile d'olive, résout les tumeurs exterieures.

Quand on prescrit aux animaux l'écorce de cette racine, c'est en poudre à la dose d'une demi once, & son infusion dans le vinaigre se donne à celle de trois onces.



CAPUCINE.

La CAPUCINE, le Cresson des Indes, le Cresson du Pérou, est une plante dont la racine est jaunâtre, menue & garnie de beaucoup de fibres; ses feuilles sont alternes, pétiolées, en rondache, divisées en trois lobes planes, unis, entiers; sa tige est foible & rameuse, & demande nécessairement d'être soutenue par des rames, à moins qu'on ne la place au pied de murs garnis de treillage, où elle s'accroche : ses fleurs sont rougeâtres, anomales, composées de cinq pétales obtus, attachés aux divisions du calice, les deux supérieurs sessiles, les inférieurs terminés par des onglets barbus; leur calice est d'une seule pièce, coloré, divisé en cinq découpures, se prolongeant en artière, & formant un nectaire en forme d'alène, plus long que le calice; à chaque fleur succèdent trois baies solides, convèxes d'un côté, sillonnées & anguleuses de l'autre; chaque baie renferme une semence d'une forme à-peu-près semblable.

Cette plante se nomme *Cardamindum ampliori folio & majori flore*. Tourn. *Tropæleum majus*. Linn. Elle est originaire du Mexique, d'où elle fut apportée en 1684. Elle y est pérennelle, & dans nos jardins elle est annuelle.

On séme cette plante sur couche, on la replante ensuite aux pieds des murs du midi avec un peu de fumier & de terreau : plus elle est arrosée, plus elle fournit de fleurs; étant bien soignée, elle se soutient jusqu'aux gelées: quand on n'a pas des expositions de murs convenables, il faut la placer au moins dans l'endroit le plus chaud & le plus abrité du jardin, & la ramer; on recueille la graine dans les mois d'août & de septembre, à mesure qu'elle murit, & si elle tombe on la ramasse. Cette graine se conserve bonne pendant

deux ans. On confit les boutons de la fleur de Capucine de la petite espèce avant qu'ils s'épanouissent ; la manière de les confire est la même que celle des capres. *Voyez article Capre.* On confit pareillement les fleurs pour en orner les salades d'hiver ; la Capucine passe pour un excellent détersif ; elle est aussi résolutive, diurétique, antiscorbutique. Le suc de ses feuilles, mêlé avec la conserve de rose & le petit lait, est fort salutaire contre la phthisie.

CARDINALE DE MARAIS.

LA CARDINALE DE MARAIS est une plante dont la tige est droite ; ses feuilles inférieures sont obrondes, crénelées, les supérieures lancéolées en forme de scie; ses fleurs sont en grappes, bleues, ayant un calice monophille, très-petit, à cinq dentelures inégales ; leur corolle est monopétale, composée d'un tube cylindrique, plus grand que le calice, divisé par la partie supérieure longitudinalement, & d'un limbe divisé en cinq parties lancéolées, dont les deux supérieures sont plus petites, plus réfléchies, divisées plus profondément, composant la lèvre supérieure, & les trois inférieures sont plus ouvertes, & souvent plus grandes ; on remarque, au milieu de ces fleurs, cinq étamines composées de filamens en forme d'alène, de la longueur du tube du pétale, surmontées d'anthères rassemblés en cylindre oblong, & un pistil qui se change en une capsule ovale, biloculaire, s'ouvrant par le sommet, renfermant plusieurs semences très-petites.

Cette plante se nomme *Draba flore cæruleo galeato.* Bauh. prod. *Lobelia urens.* Linn. *Rapuntium urens solonienſe.* Moris. Elle croît naturellement aux environs de Paris & à Coutances : elle orne en automne les lisières marécageuses des bois par ses jolies fleurs bleues ; on peut l'élever au nord.

M. Bonté, médecin à Coutances, rapporte dans la quinzième feuille de la Gazette salutaire de 1761, que dans l'automne de 1760 les fièvres intermittentes étant très-communes dans quelques paroisses voisines de la mer, quelques pauvres paysans se sont servis de la Cardinale de marais à titre de remède, soit par méprise, en la confondant avec la petite centaurée, avec laquelle elle a quelque rapport, & parcequ'elle croît dans les mêmes lieux, soit par le besoin qui enhardit souvent à des épreuves dangereuses. La plupart ont employé les tiges & les feuilles infusées dans le cidre; cette infusion a procuré à tous des vomissemens & beaucoup d'évacuations par les selles, qui, à la vérité, ont emporté la fièvre; mais un grand nombre, continue-t-il, ont payé cher l'usage téméraire de ce médicament, en éprouvant des douleurs cruelles de colique, des super-purgations, des anxiétés, des spasmes & même des convulsions. Le lait, les huileux, les lavemens mucilagineux & anodins, la thériaque, ont calmé ces accidens; les pernicieux effets dont nous venons de faire mention, doivent-ils donc proscrire entièrement cette plante de l'usage médicinal? c'est la réflexion de M. Bonté; ne seroit-il pas possible de les réprimer, soit en diminuant sa dose, soit en corrigeant son acrimonie, ou par divers mélanges, ou par des infusions dans des liqueurs plus appropriées? Des expériences faites avec circonspection, pourroient conduire à la découverte d'un remède purgatif & fébrifuge, qui auroit des avantages réels, & pouroit devenir dans la suite utile à la société.

CARDON.

LE CARDON est une plante dont la racine est épaisse & charnue, la tige épineuse, plus élevée que celle de

l'artichaut, plus épaisse, plus blanche; ses feuilles sont alternes, très-épineuses, & semblables à celles de l'artichaut, cependant un peu plus grandes, & d'un verd plus blanc, toujours découpées en manière d'aîles; leur pétiole plus épais, plus succulent; les fleurs & le fruit aussi de la même forme que celles de l'artichaut, mais plus petits. *Voyez cet article.* Il se nomme chez les Botanistes *Cinara spinosa cujus pediculi usitantur.* Tourn. 442. *Cinara carduncula*s. Linn.

Les Cardons se multiplient de graines; on en a au printemps, en automne & en hiver: ceux du printemps s'élèvent sur couche; on les séme sous cloche au mois de janvier, & quand ils ont poussé deux bonnes feuilles, on les repique plus à l'aise sous d'autres cloches & sur une couche nouvelle, qui ait huit à neuf pouces de terreau. Pour bien faire, il faut les laisser sous cette seconde cloche, jusqu'à ce qu'ils soient bons à mettre en place sur une troisième couche, où l'on met des fumiers à demi consommés; on charge cette couche d'environ un pied de terreau, auquel on a mêlé un tiers de terre; on attend quelques jours pour donner à ce terreau & à ce fumier le temps de passer son plus grand feu; on y range ensuite le plant à une distance de deux pieds & demi ou trois pieds; on couvre chaque plant d'une cloche qu'on laisse jusqu'à ce qu'il soit bien repris; on fait de petits treillages des deux côtés de la cloche, qui servent d'appui à des paillassons, qui les couvrent pendant la nuit & dans les temps froids.

Les couches doivent avoir quatre pieds & demi de large, sur deux & demi de haut; il faut les disposer & les couvrir de façon que leur ombrage n'incommode pas les autres qui sont derrière.

Le Cardon demande d'être arrosé souvent; quand il est parvenu à sa grandeur, on le lie dans un beau jour avec trois ou quatre paquets de paille bien serrés; on le garnit de paille tout autour; la litière secouée vaut encore mieux: on la lie bien fort, & on ne laisse

à l'air que l'extrémité des feuilles ; on les laisse trois semaines dans cet empaillage : ce temps suffit, pourvu qu'on ait soin de verser de l'eau dans le cœur de la plante ; on retire ensuite la paille ou litière, qu'on peut faire sécher pour servir à d'autres, & on les coupe.

De ce même plant qu'on a élevé sur couche, on en replante d'autres en pleine terre au mois de mars. La terre qui a le plus de fond & qui est nouvellement défoncée, est la meilleure. On fait des trous d'un pied en profondeur & en largeur, à la distance de trois pieds l'un de l'autre ; on les remplit de fumier bien consommé avec quelques pouces de terreau par-dessus ; on met un pied dans chaque trou ; dès qu'ils sont plantés, on les arrose & on les couvre ou d'un pot renversé, ou de quelques feuillages, qu'on leur laisse, jusqu'à ce qu'ils soient bien repris ; on leur donne ensuite un petit binage au pied, & on les mouille de temps en temps. Ceux qui ne montent pas, sont bons à lier en juin & juillet.

Ceux qu'on mange en automne & en hiver se sèment à la mi-avril. On fait des planches de six pieds de largeur, & on prépare des trous dans lesquels on met trois ou quatre grains, laissant entre chacun une distance de deux pouces ; on les enfonce un peu avec le doigt. Quand ils ont poussé, on laisse les plus vigoureux, & on arrache les autres ; il est cependant bon d'en conserver quelques-uns pour remplacer ceux qui périssent, car la fourmi rouge & le ver de hanneton en détruisent quelquefois beaucoup ; la mouche leur fait aussi beaucoup de mal : on les préserve de la guerre qu'elle leur fait, en les arrosant souvent à la fin du jour. Il faut les sarfouir quand il en est besoin, & leur donner beaucoup d'eau pendant l'été.

On commence au mois d'octobre à lier les plus forts, on les garnit de paille tout de suite, & on continue jusqu'aux approches des gelées, en prenant toujours les plus forts ; alors il faut les lier sans les empailler, leur donner un appui contre les vents, les laisser sur pied

tant qu'il est possible, & les couvrir grossièrement de litière, lorsque les gelées commencent à se faire sentir; quand le froid est trop fort, on les arrache en motte: si on n'a pas de serre, on choisit le terrein le plus sec, on y fait une tranchée de trois pieds de profondeur sur quatre pieds de largeur; on fait au bout de la tranchée ce qu'on appelle un chevet de paille, en élevant un peu de paille longue, à laquelle on adosse trois ou quatre pieds de cardons, ensuite un autre chevet de paille & un second rang de Cardons; on laisse à l'air l'extrémité des feuilles, jusqu'à ce que les gelées deviennent plus fortes: alors on couvre toute la tranchée de litière ou de feuilles. Si on a des paillassons, on les dispose par-dessus en talus, pour empêcher la pluie de pénétrer dans le cœur de la plante: on les conserve ainsi jusqu'au carême.

Les feuilles, les côtes & les racines de Cardons servent d'aliment; la fleur de cette plante a la vertu de faire cailler le lait comme la présure, on s'en sert même par préférence: on fait sécher cette fleur à l'ombre, & on en met une pincée plus ou moins, suivant la quantité du lait.

CAROTTE.

LA CAROTTE est une plante dont la racine est fusiforme, jaune ou rouge, suivant la variété; sa tige est herbacée, cannelée; rameuse, velue; ses feuilles sont alternes, amplexicaules, aîlées, ayant des folioles aussi aîlées & très-découpées; ses fleurs sont rosacées, en ombelle, placées à l'extrémité des branches, composées chacune de cinq pétales en cœur recourbé, dont les pétales extérieurs sont plus grands que les intérieurs. L'ombelle universelle de la fleur, ainsi que la partielle, est formée d'un grand nombre de rayons presque

égaux, un peu plus courts que le centre; l'enveloppe générale a plusieurs folioles linéaires & aîlées, de la longueur de l'ombelle, l'enveloppe partielle est simple, & de la longueur des petites ombelles.

Cette plante se nomme *Daucus sativus radice lutea & rubra*. Tourn. 307. *Daucus Carotta. Daucus seminibus hispidis, petiolis subtus nervosis*. Linn. *Sp. plant.* 348.

On la cultive dans les jardins potagers & dans les champs; sa graine se sème en deux temps, au printemps & à la fin de septembre; celle qu'on séme au printemps, doit se semer lorsque la terre est légère, à la mi-mars; & à la mi-avril seulement, lorsque la terre est forte, à cause des insectes qui dévorent cette plante quand elle lève: la seconde semence se fait du 15 au 30 septembre; on la sarcle à la Toussaint, & on la couvre avec de la grande litière ou des feuilles séches aux approches des gelées: au mois de mars suivant, quand elle commence à pousser, on l'éclaircit, si elle est trop épaisse, & on la visite souvent, pour arracher, aussi-tôt qu'on s'en apperçoit, celles qui montent, car les maraichers prétendent qu'elles communiquent aux autres leur disposition naturelle à monter, si on ne les arrache pas; pour éviter que cette graine ne monte trop tôt, on ne séme que de la graine vieille préférablement à de la nouvelle; les Carottes semées au mois de septembre sont bonnes à manger sur la fin d'avril suivant, & fournissent jusqu'à ce que celles qu'on a semées au commencement du printemps soient assez fortes; mais comme cette plante est sujette à monter dès le mois de juin, & qu'elle ne sert que pour remplacer l'intervalle de celle qu'on séme au printemps, il n'en faut semer qu'à proportion de la consommation qu'on peut faire.

On ne doit semer la Carotte qu'après deux bons labours; elle ne réussit jamais mieux que dans des terres nouvellement défrichées; on la séme à la volée, ou

par rayon ; on la marche quelques heures après qu'elle a été semée, pourvu qu'il fasse beau, & que la terre se hâle un peu ; pour la faire grossir, il faut souvent la sarcler & la mouiller dans sa jeunesse, & sur-tout l'espacer convenablement ; il faut pour cet effet l'éclaircir le plutôt qu'on peut, & laisser cinq à six pouces d'intervalle en tout sens de l'une à l'autre ; plus elle est écartée, plus elle reçoit de nourriture ; pour la faire encore plus grossir, il faut couper deux fois pendant l'été sa fanne, autrement ses feuilles. Le seul ennemi de cette plante est le ver du hanneton ; il en coupe souvent la racine ; on ne peut le détruire qu'en le cherchant au pied des Carottes qu'on voit languissantes & pour ainsi dire mortes.

Aux approches de Noel on arrache une partie des Carottes, on les met en serre pour fournir pendant l'hiver, après les avoir lavées & laissées ressuyer, & on se contente de les ranger les unes sur les autres la tête en dehors, sans les couvrir de sable : il ne faut pas que la serre soit trop chaude, il suffit seulement que la gelée ne pénètre pas dans le lieu où on les met ; on sépare les plus grosses, les plus unies & les plus droites, pour les replanter à la fin de février à un pied de distance les unes des autres, & en échiquier. La Carotte ainsi replantée monte au mois de mai, sa graine est mûre sur la fin d'août ; on la ramasse en plusieurs temps à mesure qu'elle séche ; celle qui vient sur les premiers parasols ou ombelles, est la meilleure & la plus franche : avant de la nettoyer & de l'enfermer, on la laisse se perfectionner au soleil pendant quelques jours, & quand on la veut semer, il faut la froisser entre les mains, afin de faire tomber tous les petits poils dont elle est revêtue ; elle se séme alors plus aisément & plus également ; la semence de Carotte se conserve bonne pendant deux ans.

On élève rarement la Carotte sur couche, cependant il y a des jardiniers qui l'y cultivent : ils préparent dès

dès le commencement de janvier une couche qu'ils chargent de huit à dix pouces de terreau ; quand la couche est propre à être semée, on sème la graine sous cloche, fort claire, on la soigne comme les autres semences de cette saison, en lui donnant de l'air à propos, & en la couvrant suivant le besoin ; sur la fin de mars on peut commencer d'en jouir. Il y a des pays où l'on remplit des champs entiers de Carottes; les champs ainsi semés sont d'un grand rapport pour les laboureurs ; ils choisissent parmi leurs champs ceux dont le grain de terre est léger, un peu sablonneux, sans être trop froid, & profond pour le moins de sept ou huit pieds ; ils sèment ordinairement leurs Carottes dans des anciens prés qu'ils défrichent par différens labours ; c'est-là où ces plantes fournissent de grosses racines. Les laboureurs donnent deux labours à leurs champs, un au commencement de l'hiver, profond de seize à dix-huit pouces, & l'autre très-léger au printemps; ils sèment la graine aussi épaisse que le bled, & passent la herse par-dessus très-légérement, ensuite ils y font rouler un gros cylindre, pour un peu applanir la terre, & faire le même effet que si on avoit marché dessus; ils sarclent ensuite cette plante de bonne heure pour la faire grossir, & ont soin de l'arroser à fond dans les temps de sécheresse, en détournant sur la superficie du champ, les eaux de quelques ruisseaux voisins.

Pour conserver les Carottes pendant l'hiver, ils ne les mettent pas en serre, comme nous l'avons dit plus haut: (la méthode que nous allons rapporter se pratique aux environs de Metz,) mais ils les entertent ; voici comment ils s'y prennent : ils arrachent les racines de Carottes avant les grandes gelées, dans un temps bien sec; ils pratiquent ensuite dans le champ même des fosses de sept ou huit pieds de profondeur ; ils jettent un peu de paille dans le fond du trou, & arrangent les Carottes par couches, & à côté les unes des autres, en les entremêlant d'un peu de paille, &

ainsi de suite jusqu'à la hauteur de trois ou quatre pieds; cela fait ils recomblent le trou avec la terre qu'ils en ont ôtée, en observant toujours qu'il y ait trois ou quatre pieds d'épaisseur par-dessus les Carottes, & ils la pilent bien, pour empêcher les gelées de pénétrer jusqu'aux Carottes. Cette méthode, sans contredit, est la meilleure; on peut par son moyen conserver toute l'année des Carottes dans leur bonté, sans les avoir cordées ni gelées.

La racine de Carotte, qui est la principale partie de cette plante dont on fait usage, est mise au nombre des alimens; elle donne un fort bon goût au bouillon, & le rend doré; c'est de toutes les racines la plus utile dans la cuisine, & le goût ménagé en plaît généralement, quoique beaucoup de personnes n'aiment pas à la manger séparément.

On fait avec les Carottes, au temps des vendanges, une très-excellente confiture; elle se prépare ainsi: prenez des Carottes ce que vous jugerez à propos, ratissez-les parfaitement, & les coupez de la même longueur & grosseur que l'on fait pour les mettre dans le pot: mettez de l'eau dans un chaudron sur le feu, & lorsqu'elle bouillira, jettez-y les Carottes, & les y laissez un bon quart-d'heure, (c'est ce qu'on appelle blanchir:) tirez-les ensuite, & faites-les égoutter & sécher sur des claies d'osier. Les Carottes étant ainsi préparées, ayez du vin doux; plus il sera doux, plus la confiture sera bonne; faites bouillir le vin en l'écumant exactement, ensuite mettez-y les Carottes, en assez grande quantité, pour que le vin surnage le fruit de la hauteur d'une main; laissez ensuite bien cuire le tout sur un feu doux, jusqu'à ce qu'il ne reste plus de jus que ce qui est nécessaire pour conserver la confiture. La marque pour connoître si le jus est à son juste dégré de cuisson, est lorsqu'il s'épaissit & brunit quand il commence à se refroidir. Aussi-tôt que vous avez mis les Carottes cuire dans le vin, jettez-y de la

canelle en branche, & mêlez-y de bon miel, après l'avoir auparavant fait rafiner.

Quelques cuisiniers font sécher des Carottes qu'ils emploient pour donner une couleur de roux à leur jus: après les avoir fait blanchir de la façon que nous venons de dire pour les confitures, ils les mettent sécher au four sur des claies d'osier, & quand elles sont bien séches ils les gardent pour s'en servir au besoin.

La Carotte ne sert pas seulement de nourriture à l'homme, mais encore aux animaux. On ne peut rien trouver de meilleur que cette racine pour engraisser les bœufs, en y joignant un peu de foin, & en les détenant dans l'étable : quand les bœufs ont de la peine à les manger crues, on les habitue insensiblement à cette nourriture en les faisant d'abord bien cuire, & en diminuant insensiblement de jour à autre le dégré de cuisson, jusqu'à ce qu'enfin ils puissent les avaler sans être cuites.

Les Carottes sont de même excellentes pour les vaches; elles augmentent leur lait, sur-tout pendant l'hiver & au commencement du printemps, quand l'herbe est encore rare : on peut aussi employer les Carottes pour engraisser les moutons & les brebis : les cochons sont encore fort friands de ces racines ; cette nourriture les remplit promptement de chair & de graisse : on peut pareillement les employer pour nourrir les chiens de chasse ; on les fait cuire avec un peu de lait écrémé & de farine d'orge ; on peut même se passer de lait écrémé, & n'user simplement que de l'eau ; les chiens qui mangent de cette nourriture, sont toujours en bon état, en haleine, & presque jamais malades. La Carotte est encore une nourriture des plus fortifiantes pour les chevaux coureurs ; on en peut aussi donner indistinctement aux chevaux de labour & de harnois : ces racines sont mêmes très-propres à donner aux chevaux l'haleine longue ; les maquignons en font manger pour cette raison aux chevaux poussifs, quelque temps

avant que de les vendre. Rien ne convient mieux aux bêtes hétiques & qui ont souffert de la faim, que les Carottes; elles les engraissent bien vîte, & les mettent en état d'être vendues; mais il faut bien se garder d'employer les animaux ainsi nourris, sur-tout les chevaux, à quelque travail pénible, parcequ'ils pourroient en peu de temps devenir poussifs, & quelquefois pires; mais on doit auparavant les accoutumer à une nourriture séche, afin de les fortifier & de les rendre par-là plus propres à résister à tout travail raisonnable. Tout le monde sait que rien n'est plus propre pour engraisser promptement la volaille, qu'une pâte faite avec des Carottes cuites, de la farine de bled de Turquie, de seigle, de bled noir, d'orge ou même de son, & un peu d'eau chaude. Les feuilles de Carottes ne sont pas moins bonnes aux vaches que les racines; enfin on estime toute la plante comme une nourriture très-succulente pour les bêtes à corne.

La Carotte est aussi quelquefois d'usage en médecine. La racine est très-bonne pour la poitrine; on la réduit en pâte & on en exprime le jus: elle est aussi apéritive; on l'associe pour lors avec la semence; on prétend qu'associées ensemble elles aident à faire sortir la pierre, & provoquent les mois aux femmes; on les fait bouillir à cette fin dans l'eau, & on en prescrit aux malades quelques verres par jour.

On attribue aux feuilles de cette plante une vertu vulnéraire & sudorifique; on prescrit aux animaux la semence de Carottes à la dose d'une once, macérée dans du vin blanc, & aux hommes à la dose de deux gros; on assure qu'elle guérit dans l'homme les accès hypocondriaques.

On trouve dans la plupart des prés de la France & sur les bords des fossés le long des chemins, une espèce de Carotte sauvage, qu'on nomme *Daucus vulgaris.* Clus. hist. 198. *Daucus officinarum.* Pin. 151. Le menu

peuple mange sa racine au printemps, & la nomme chirouis; sa semence est carminative, apéritive, hystérique, stomachique & alexirère; on la substitue à celle du *daucus* de Candie; elle est une des quatre petites semences chaudes. Tragus assure que les pieds de cette plante qui ont la fleur rouge dans le centre de l'ombelle, sont excellens pour l'épilepsie; l'infusion de sa semence, à la même dose que celle de la Carotte vulgaire, dans quelques liqueurs appropriées, est très-vantée pour les vapeurs; son huile essentielle à la dose de huit à dix gouttes fait le même effet; on recommande sur-tout cette semence dans la néphrétique pituiteuse, sabloneuse, la strangurie & les douleurs après l'accouchement: un homme attaqué de la pierre, dit Vanhelmont, ayant fait usage de la semence de Carotte sauvage, vécut plusieurs années sans être incommodé de cette maladie: le continuateur de la matière médicale de Geoffroi, doute très-fort de la vertu lithrontriptique de cette semence; cependant on en fait actuellement grand usage en Anglererre pour cette maladie; les journaux sont remplis d'observations sur l'effet merveilleux de cette plante dans la néphrétique & le calcul.

M. Butler ayant souffert pendant quatorze ans les douleurs les plus vives, causées par une pierre qui s'étoit formée dans les reins, prit dans l'espace de deux mois au moins 80 doses du remède prétendu salutaire de mademoiselle Stephens, mais sans aucun succès ni soulagement; au contraire le mal empira toujours; mais ayant consulté l'herbier de M. Boyle, il vit avec bien du plaisir que cet auteur recommande beaucoup l'usage des Carottes sauvages contre les douleurs de la pierre. Il faut cueillir cette plante dans le mois d'août, & la faire sécher à l'ombre; il ne faut se servir que des ombelles ou semences de cette plante, mettre six ou sept ombelles dans la théyère, & verser dessus de l'eau bouillante, laisser déposer pendant quelques momens

les feuilles de Carotte, & en prendre avec du sucre un demi-septier le matin & autant le soir pendant 3, 4, 5 ou 6 semaines, & plus longtemps s'il est nécessaire: il seroit bon, suivant le conseil des médecins Anglois, de s'abstenir de toute sorte d'alimens salés & de bière forte; mais on peut user modérément de vin, & boire de la bière douce à sa soif. M. Butler, par l'usage de ces ombelles, a été parfaitement guéri, & a cessé d'uriner du sang & des eaux noirâtres.

M. Fletcher attaqué également depuis plusieurs années de douleurs néphrétiques, avoit inutilement épuisé tous les remèdes connus; mais ayant fait usage de la Carotte sauvage, il en a éprouvé une prompte guérison; comme son estomac étoit fort affoibli par les savonneux & les lixiviels caustiques, il ne lui fut pas possible de la prendre en infusion; il eut recours à un habile chymiste, pour extraire de cette plante une huile essentielle, dont il mit deux onces avec une pinte d'esprit de miel, préparé par la distillation d'un quart d'eau-de-vie de France, mêlée avec deux livres de miel; il ajouta à cette boisson six cuillerées de jus de cerises, & deux cuillerées de miel; il prit quatre tasses par jour de l'infusion de Carottes sauvages, en mettant dans chaque tasse trois cuillerées du mélange mentionné ci-dessus.

Plusieurs personnes en France ont fait usage de cette semence avec succès, dans le calcul & la gravelle, entr'autres M. Bernier, laboureur à Grecy près de Claie, qui a été guéri de cette maladie après avoit fait usage de cette infusion pendant sept ou huit mois.

Outre les deux espèces de Carottes dont nous avons parlé ci-dessus, on voit encore dans les provinces de France quelques autres espèces de Carottes sauvages.

La première se nomme petite Carotte annuelle à fleurs blanches. *Daucus annuus minor, floribus albis.* Tourn. & *rubentibus*. Ibid. Elle croît aux environs de

Paris, dans les vignes des environs d'Aix, & dans l'Alſace ; les Provençaux l'appellent *girouillo*.

La ſeconde eſpèce eſt la Carotte maritime luiſante. *Daucus maritimus lucidus.* Tourn. 307. *Daucus involucri radiis planis, laciniis recurvis.* Linn. *Sp.* 242. Elle vient aux environs de Montpellier auprès de l'étang à Bouzigues, & dans la plaine ſablonneuſe de Marignane en Provence.

La troiſième eſpèce ſe trouve aux environs de la capitale : on l'appelle *Daucus annuus ad nodos floridus.* Tourn.

Avant de finir l'article de la Carotte, nous allons indiquer un topique qu'on fait avec les Carottes cultivées, pour la guériſon des cancers ulcérés. Prenez des Carottes récentes, (*Daucus ſativus*) rapez-les avec une rape à chapeler le pain, exprimez-en le ſuc en le preſſant dans la main ſeulement, faites chauffer le marc dans un poëlon de terre ou ſur une aſſiette, appliquez-le ſur l'ulcère en guiſe de cataplaſme bien épais ; s'il y a des enfoncemens, des clapiers, &c. il faut les en remplir, de façon que ce remède touche immédiatement les chairs dans tous leurs points ; couvrez le tout d'une ſerviette bien ſéche & un peu chaude. On renouvelle ce panſement deux fois en 24 heures, on enlève à chaque fois le vieux cataplaſme ; on lave & on nettoie en même temps l'ulcère avec un pinceau de charpie détrempée dans la décoction chaude de ciguë : (*Cicuta major fœtida.*) L'effet de ce topique eſt de calmer les douleurs & de détruire en peu de temps l'odeur inſupportable que rendent les ulcères cancéreux ; la ſuppuration diminue, & la plaie ne rend plus qu'un pus louable. A la longue les bords durs & calleux de l'ulcère ſe ramolliſſent, la tumeur diminue & diſparoît peu à peu, les chairs ſe régénèrent, la cicatrice ſe forme, enfin l'ulcère eſt guéri. La guériſon eſt lente, mais ſûre. On pourroit la hâter, ſi pendant l'uſage des Carottes à l'extérieur, on faiſoit prendre au

malade en petites doses l'extrait de ciguë, la belladona, le quinquina, ou tel autre altérant indiqué par la constitution du malade, ou par le caractère de la maladie. L'auteur qui nous a communiqué ce remède, s'est contenté de faire manger à ses malades des Carottes cuites au lait.

CARROUBIER.

LE CARROUBIER, le Carouge, est un arbre qui s'élève très-haut, & jette beaucoup de branches dont le bois est dur; sa racine est ligneuse & rameuse; ses feuilles sont composées de folioles presque rondes, nerveuses, dures, sèches, d'un verd bleuâtre, & attachées deux à deux sur une nervure qui souvent n'est point terminée par une foliole unique; les feuilles ne tombent point en hiver, & sont posées alternativement sur les branches; ses fleurs sont mâles ou femelles sur le même individu. Les fleurs mâles ont un calice assez grand, divisé en cinq, sans pétales, mais contenant cinq étamines assez longues, terminées par des sommets fort gros. Le calice des fleurs femelles est d'une seule pièce, formé de cinq tubercules aussi sans pétales, ayant un pistil composé d'un embryon charnu, surmonté d'un stile terminé par un stigmate en forme de tête; l'embryon devient une grande silique, qui renferme des semences applaties & contenues dans des loges transversales, creusées dans une pulpe succulente qui remplit l'intérieur de la silique. On nomme cet arbre *Siliqua edulis*. Pin. *Ceratonia siliqua*. Linn. Il croît naturellement en Provence & en Languedoc. A Paris il est difficile de l'élever en pleine terre, à moins qu'on ne le mette à un bon abri, & qu'on n'ait soin de le bien couvrir pendant l'hiver: on le place ordinairement dans les orangeries.

Les feuilles de Carroubier sont astringentes; les fruits ont un goût désagréable lorsqu'ils sont verds ; mais lorsqu'ils sont secs, la moelle en est astringente & assez gracieuse à manger : on lui attribue une qualité mucilagineuse, pectorale, adoucissante & laxative ; on le prescrit en décoction à la dose d'une demi-once dans une livre d'eau pour l'homme, & à celle de quatre onces dans deux livres d'eau pour les animaux : les siliques servent de nourriture aux bestiaux. Le bois de cet arbre est dur & propre aux mêmes usages que celui du chêne verd : dans les provinces méridionales du royaume, le Carroubier figure très-bien dans les bosquets d'hiver.

CARTHAME.

LE CARTHAME ou Safran bâtard, est une plante dont la racine est menue & fibreuse, d'où naît une tige qui s'élève à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi ; elle est droite, cylindrique, ligneuse, rameuse vers la partie supérieure, revêtue d'un grand nombre de feuilles disposées alternativement, longues de deux pouces, larges de huit lignes, vertes, nerveuses, pointues, lisses, ayant à leurs bords de petites épines un peu roides. Ses fleurs naissent aux sommités des rameaux ; elles sont faites en forme de tête écailleuse, grosses comme des olives, lorsqu'elles commencent à paroître, & ornées de fleurons, d'un rouge jaunâtre & saffrané. Lorsqu'elles s'épanouissent, les fleurons sont longs de plus d'un pouce, & découpés en cinq parties. Quand les fleurs sont passées, ce qui arrive ordinairement vers le mois d'août, il leur succède des semences oblongues, anguleuses, luisantes, grosses comme un grain d'orge, blanches, qui contiennent sous une écorce dure, une pulpe blanche, douce & huileuse.

Les Botaniſtes nomment cette plante *Carthamus tinctorius*, *Carthamus foliis ovatis integris ſerrato aculeatis*. Linn. *Sp. plant.* 1162. *Carthamus officinarum flore croceo*. Tourn. 457. On la nomme ſouvent en françois *graine de perroquet*. On cultive cette plante dans pluſieurs provinces de France : elle ſe plaît dans un ſol ſec. Sa graine meurit raremenr dans les pays du nord, c'eſt pourquoi il faut avoir ſoin, lorſqu'on l'y veut ſemer, de la rirer des pays chauds. On ſéme cette graine à la main au printemps, lorſqu'on a herſé le terrein. Quand elle commence à pouſſer, on arrache les mauvaiſes herbes, & on l'éclaircit en même temps à un pied de diſtance l'une de l'autre, ayant ſoin toujours de laiſſer les plantes les plus vigoureuſes ; voila toute la culture que demande cette plante : en automne c'eſt le plus beau ſpectacle qu'on puiſſe voir, que de jetter les yeux ſur un champ couvert de ſes fleurs, qui ſont d'un jaune éclatant, & qui ſe trouvent en grande quantité ſur un même pied.

On cueille ces fleurs à meſure qu'elles s'ouvrent, autrement elles perdent leur couleur, qui conſtitue en partie leur prix ; on en prend tous les pétales, & on laiſſe les écailles ; on les étend pour ſécher, ſur un plancher ſec, dans un endroit bien aëré, où cependant le ſoleil ne darde point ſes rayons, de peur de l'évaporarion de leurs parties volatiles ; lorſque les fleurons du Carthame ſont ainſi ſéchés, ils conſervent parfaitement leur couleur, & ſont d'un bon débit. A meſure qu'on cueille les fleurs de la plante, il faut arracher les tiges plutôt que d'attendre la marurité de la ſemence, qui ordinairement ne murit pas, ainſi que nous avons dit, afin de pouvoir préparer le terrein pour quelques autres productions. On prétend que cette plante engraiſſe la terre où elle ſe rrouve, & qu'elle détruit toutes les racines qui peuvent pulluler ou l'endommager. Sa ſemence murit très-bien à Paris dans les années ſéches. Cette plante eſt fort cultivée dans l'Alſace.

Les perroquets sont friands de la graine de Carthame, d'où lui est venu le nom de graine de perroquet ; elle les engraisse sans les purger, quoiqu'elle purge les hommes ; aussi du temps d'Hippocrate, de Galien, de Scribonius Largus, elle passoit déja pour purgative & laxative. Quelques-uns lui attribuoient dès ce même temps une vertu diurétique. Dioscoride assure que le suc de cette graine pilée & exprimée, mêlé avec l'eau miellée, ou avec du bouillon de poulet, purge le ventre ; mais il dit un peu après qu'elle est contraire à l'estomac. Ce même auteur rapporte qu'anciennement on faisoit des petits gâteaux de la grosseur d'une noix, avec les amandes de Carthame, le nitre, l'anis & le miel cuit, dont on prenoit deux ou trois avant le repas, pour amollir le ventre. Schroder prétend que cette graine est aussi vomitive, si on la prend à forte dose. Mesué lui donne la propriété d'évacuer les humeurs séreuses & pituiteuses ; c'est pourquoi il la recommande dans l'hydropisie anasarque. Il veut encore qu'elle soit très-bonne dans les maladies de la poitrine, & en cela il est du sentiment de Fernel, qui dit aussi que cette graine éclaircit la vue. On l'emploie encore aujourd'hui pour dissiper les humeurs séreuses & incifer les visqueuses ; c'est pourquoi on l'ordonne dans l'hydropisie anasarque, la toux, l'asthme, la colique venteuse, & quelquefois même dans la jaunisse. Plusieurs ont observé qu'elle étoit très-bonne aux vieillards. M. Rai s'en servoit fréquemment, après l'avoir fait piler & bouillir dans une décoction de pois chiches & de viande, pour purger les eaux par haut & par bas, chasser les vents & appaiser les douleurs de la colique : il conviendroit très-bien dans ces cas, de corriger cette graine avec l'anis, la canelle, ou quelqu'autre aromate. Elle se donne en substance depuis un demi-gros jusqu'à deux, & en infusion jusqu'à une demi-once. On prescrit rarement ce remède en médecine, parcequ'il est contraire à l'estomac, & qu'il

trouble les viscères par la lenteur de son action.

L'usage médicinal le plus commun du Catthame est dans la confection des rablettes diacarthami, auxquelles il a donné le nom, quoique cependant cet électuaire doive sa principale vertu à la scammonée, au turbith, à la manne & aux hermodactes. On prescrit ces tablettes à la dose d'une demi-once ou de six gros; elles se donnent rarement seules; on les marie toujours avec d'aurres purgatifs. Elles sont hydragogues, purgent les sérosités, & conviennent dans les bouffissures & l'hydropisie anasarque.

Les fleurs de Carthame sont de très-peu d'usage en médecine, quoiqu'il se rrouve des auteurs qui leur attribuent les mêmes propriétés qu'au safran; ce qui est faux, puisque le safran est un cordial qui excire la sueur, tandis qu'au contraire les fleurs de Carthame sont purgatives, suivant Etmuller; on prétend cependant qu'elles guérissenr la jaunisse; on s'en sert pour préparer une conserve contre l'ictère jaune & les obstructions du foie. Plusieurs personnes pilent ces fleurs pour s'en servir en guise d'assaisonnement; elles donnent une couleur de safran aux alimens, & relâchent en même temps le ventre.

On se sert encore de cette plante pout les arts & métiers. Les teinturiers l'emploient pour donner aux étoffes de soie les belles nuances de couleur de cerise, de ponceau & de couleur de rose. Les plumassiers en font une grande consommation pour teindre les plumes en incarnadin d'Espagne; pour cela on mêle le suc avec le jus de citron; on en tire encore un très-beau rouge, qu'on appelle communément rouge ou vermillon d'Espagne, ou lacque de Carthame: on le fait ainsi.

Prenez des étamines jaunes de Carthame, lavez-les plusieurs fois dans de l'eau claire, jusqu'à ce qu'elles ne donnent plus de couleur jaune; mêlez pour lors avec ces étamines des cendres gravelées, & versez par-dessus de l'eau chaude: ajoutez-y du jus de citron; remuez

bien le tout, & vous aurez une liqueur rouge ; laiſſez-la enſuite repoſer l'eſpace de deux ou trois minutes ; quand les parties les plus groſſières ſeront précipitées au fond du vaſe, verſez la liqueur légèrement dans un autre vaiſſeau : mettez-là à l'écart pendant quelques jours ; il s'en ſéparera une eſpèce de lie très-fine, qui ſera d'un rouge foncé & d'un très-grand éclat ; tranſvaſez de nouveau cette liqueur pour avoir la lie, que vous ferez ſécher peu à peu. Lorſqu'elle ſera ſéche, vous la frotterez avec une dent d'or, ce qui la rendra compacte ; elle deviendra un très-beau rouge, qui eſt forr recherché par les dames.

Pluſieurs perſonnes mêlent les fleurs de ſafran bâtard avec le vrai ſafran ; c'eſt une fraude d'autant plus repréhenſible, dit M. Dupuis Demportes, que ceux qui la font ne ſachant pas préciſément l'uſage que celui qui achète leur ſafran veut en faire, l'expoſent à des inconvéniens très-dangereux ; & que d'ailleurs vis-à-vis d'un acquéreur un peu connoiſſeur, ils ſe portent eux-mêmes un très-grand préjudice, parceque ce mêlange diminue beaucoup la valeur de leur ſafran.

La partie fibreuſe du Carthame, continue le même auteur, eſt étroite, dure, ſéche, & d'une couleur beaucoup plus pâle que les étamines du ſafran ; ainſi pour peu qu'on ſoit initié dans ce commerce, on découvre facilemenr ce mêlange. On mêle cependant ordinairemenr le ſafran inférieur avec le Carthame ; mais cette fraude eſt auſſi aiſée à découvrir que l'autre, & diminue beaucoup la valeur de cette eſpèce de ſafran.

CARVI.

LE CARVI, le Cumin des prés, eſt une plante dont la racine eſt fuſiforme, peu fibreuſe, de la groſſeur du pouce ; ſes tiges ſont hautes de deux pieds, cannelées,

liſſes, branchues, rameuſes; ſes feuilles ſont alternes, amplexicaules, liſſes, deux fois aîlées, ayant leurs folioles ſimples & découpées; ſes fleurs ſont roſacées, en ombelle, compoſées de cinq pétales preſqu'égaux, cordiformes, obtus, recourbés au ſommet; l'ombelle générale eſt formée par dix rayons ſouvent inégaux; ceux de la partielle ſont raſſemblés; on ne remarque aucune enveloppe dans les fleurs, & le calice eſt peu apparent; ſon fruit eſt oval, oblong, ſtrié, ſe diviſant en deux ſemences applaties d'un côté, ſtriées du côté convèxe. On nomme cette plante *Carvi cæſalpini.* Pin. *Carum carvi.* Linn. Elle ſe trouve aux environs de Paris, de Lyon, dans l'Alſace, dans la Lorraine auprès de Neufchâteau, & à l'Eſperou dans le Languedoc.

On trouve dans le marais de Planet, près S. Léger en Iveline, aux environs de Paris, une autre eſpèce de Carvi connu ſous le nom de *Carvi foliis tenuiſſimis, aſphodeli radice.*

On cultive le Carvi en pluſieurs provinces dans les champs. Un ſol profond & riche eſt celui qui eſt le plus favorable à cette plante; elle réuſſit cependant très-bien dans un ſol un peu gras, mêlé d'un peu de ſable, mais il faut que ce dernier ne domine pas.

Lorſque l'on deſtine quelque champ à la culture du Carvi, on lui donne, pour toute préparation, deux forts labours, l'un en automne & l'autre au commencement de février. Huit jours après ce dernier labour on donne un bon herſage à tout le champ; par ce moyen on diviſe toutes les mottes, & l'on rend la terre plus meuble & plus friable. Ces deux opérations faites, le champ eſt propre à recevoir la ſemence du Carvi. A cet effet on doit choiſir la graine la plus ſaine & la plus nouvelle. On en jette pour l'ordinaire environ ſept livres par arpent.

La ſemence étant répandue, on paſſe de nouveau la herſe pour la couvrir; lorſque les jeunes plantes ont paſſé la ſuperficie du ſol de la hauteur de trois à quatre

pouces, on doit mettre dans le champ des journaliers qui, la houe à la main, enlèvent & détruisent toutes les mauvaises herbes, lesquelles, sans cette précaution, étoufferoient bientôt les jeunes Carvis. On fait en même temps arracher les tiges les plus foibles, & espacer tellement les vigoureuses, qu'elles restent par-tout à la distance de sept à huit pouces les unes des autres. Pour peu que l'on ait donné cette façon avec un peu de soin, on n'est plus dans la nécessité de la répéter pendant le reste de l'été, parceque les tiges prennent bientôt assez de vigueur pour surmonter & étouffer d'elles-mêmes les mauvaises herbes.

Le Carvi monte rarement en graine dans la première année de sa culture, ou du moins cette graine ne parvient pas à une juste grosseur, ni à une exacte maturité. S'il se trouve cependant quelques tiges qui portent de la graine d'une bonne qualité, on peut la recueillir pour l'usage économique, mais jamais pour perpétuer l'espèce.

On laisse en repos la carvière pendant tout l'hiver de la première année de sa plantation. Le printemps venu, on lui donne un premier labour avec la houe à la main, & un autre au mois d'août. Peu de temps après la semence entre en maturité; la recolte s'en fait au commencement de septembre, & au moyen des petites attentions que nous venons de recommander, la carvière fournit beaucoup de graines, non seulement à cette première recolte, mais encore pendant trois ou quatre années consécutives. Au reste, pour faire cette récolte, on doit attendre que la semence ait acquis toute sa maturité; pour lors on coupe les tiges par le pied, comme on fait aux autres grains, & on les arrange par poignées; en cet état on les met encore sécher au soleil, puis on les bat pour en séparer la graine, que l'on conserve en lieu sec sans autre précaution, jusqu'au moment favorable pour la vente. Comme elle est de garde, il n'est pas nécessaire de se hâter de

s'en défaire ; on peut, fans rien craindre, accumuler deux récoltes, & ainfi attendre une occafion avantageufe.

La graine de Carvi ou de Cumin, eft d'un ufage général dans tout le nord ; les Allemans, les Hollandois & les Anglois en mettent dans leurs fromages, dans leurs bifcuits, & généralement dans tous leurs alimens. Nos peuples de l'Amérique font auffi une grande confommation de cette graine ; elle eft fort utile pour l'avitaillement de nos vaiffeaux, les gens de mer étant accoutumés d'en affaifonner tous leurs mets.

Le Carvi eft une des quatre grandes femences chaudes ; il entre dans la compofition du roffolis ou eau des fept graines ; il fait auffi la bafe de l'huile de Vénus : pour faire cette huile, réduifez en poudre impalpable trois onces de graine de Carvi, trois onces de graine de chirouis, quatre onces de graine de *daucus creticus*, quatre gros de macis, & une once de canelle : faites infufer ces poudres dans neuf pintes d'eau-de-vie pendant l'efpace d'un mois, après quoi vous diftillerez au bain marie, au fort filet d'abord. Ayant retiré fix pintes, vous les renverferez dans l'alembic & vous cohoberez. Ayant retiré à cette feconde diftillation la valeur de cinq pintes d'efprit, laiffez éteindre le feu ; compofez enfuite le firop : pour le faire, faites bouillir quatre gros de fafran dans trois pintes d'eau ; le fafran ayant bien bouilli & donné fa teinture, cette eau fe trouve teinte en jaune & d'une confiftance plus épaiffe que celle de l'huile ; coulez-là, toute bouillante fur fept livres de fucre ou environ ; remuez bien le fucre afin qu'il fe fonde plus facilement : étant fondu, laiffez-le refroidir ; verfez alors l'efprit fur le firop ; le mélange étant trop épais pour être filtré au papier gris, il faudra une chauffe faite de toile de coton.

On prefcrit la femence de Carvi dans la colique & les indigeftions ; quelques-uns ordonnent fa racine dans les tifanes & les lavemens carminatifs.

L'huile

L'huile essentielle de la semence de Carvi est fort âcre & fort pénétrante ; on en donne cinq à six gouttes dans deux onces d'huile d'amandes douces. On en met quelques gouttes dans de bon esprit de vin, que l'on seringue dans l'oreille pour la surdité.

On prescrit la semence de cette plante aux animaux à la dose de deux gros, & la racine à celle de deux onces sur une livre d'eau.

CASSIS.

LE CASSIS, ou Groseiller à fruit noir, le Cassetier des Poitevins, est un arbuste dont la racine est ligneuse ; ses tiges sont droites, de couleur brune, cendrée, sans aucun aiguillon ; ses feuilles sont alternes, d'une odeur forte & désagréable ; assez semblables à celles de la vigne ; ses fleurs sont oblongues, semblables à celles du groseiller ordinaire ; ses fruits sont d'un brun noirâtre, de la grosseur & de la forme de celui du groseiller blanc. Cet arbuste se nomme *Grossularia non spinosa, fructu nigro majore.* Pin. *Ribes nigrum.* Linn. Il croît naturellement dans le Poitou, la Touraine & le Languedoc ; on le cultive dans les jardins : il se multiplie par marcottes & par boutures ; on pourroit le placer dans les haies en le mêlant avec d'autres arbustes. Le Cassis a été regardé il y a environ un demi-siècle, comme une panacée universelle pour toutes les maladies : voici une partie des propriétés qu'on lui attribuoit, suivant un petit traité qui a été imprimé en 1712 sur cet arbuste.

C'est un remède pour toutes les fièvres pourprées, pour la peste même, pour la petite vérole ; il chasse les vers tant des petits enfans que des adultes, en le prenant en poudre comme le café, ou comme

le thé, après lui avoir fait faire un bouillon dans de l'eau.

On s'en est servi utilement & avec succès pour guérir les fièvres tierces, doubles tierces, quartes & même continues, en le prenant comme ci-dessus. Plusieurs ont été guéris de toutes sortes de fièvres sans autre remède que de prendre au commencement du frisson une forte dose de Cassis, soit en sirop, soit en conserve, soit enfin en infusion.

Ses feuilles fraîches ou séches, trempées dans du vin blanc, & appliquées sur les parties attaquées de la goutte, les soulagent aussitôt.

Le Cassis est un bon céphalique; mis dans les narines il guérit la migraine & soulage toutes les douleurs de tête en y appliquant ses feuilles: on s'en sert encore pour guérir les érésipèles; on fait tremper les feuilles dans l'eau-de-vie, & on les met ainsi imbibées sur les parties erésipélateuses. On emploie pareillement le Cassis comme vulnéraire pour les plaies.

C'est un grand remède pour l'estomac; il donne de l'appétit: c'est un vrai spécifique dans la jaunisse, les pâles couleurs; il convient dans les maladies du foie & de la rate: on recommande son sirop, sa conserve, ou son infusion, soit dans du vin blanc, soit dans de l'eau, pour guérir les bouffissures & même les hydropisies commençantes.

Le Cassis fortifie le cœur, & est bien indiqué dans l'hyppondriacie, soit en infusion, soit en bol; il faut en prendre dès le commencement de ces maladies; on est sûr qu'il ne peut nuire à personne.

On prépare avec le fruit de Cassis un ratafia très-stomachique: pour le faire on met dans une bouteille moitié fruit, on la remplit d'eau-de-vie, on l'expose au soleil pendant six semaines; sur deux pintes de cette liqueur, on fait bouillir dans une pinte d'eau trois

quartetons de sucre en consistance de sirop, & on le laisse refroidir pour le mêler avec les deux pintes de ratafia. Dans la goutte un négociant de Troyes s'est servi avec succès, en 1745, de l'infusion théiforme des feuilles de Cassis qu'il a prise intérieurement, & d'un topique du mare de ces feuilles, pilées avec l'huile d'olive, & appliquées sur les parties douloureuses.

M. Martin, curé de la paroisse de S. Gratien près S. Denys, fut guéri au mois d'octobre d'une fièvre tierce, par l'usage théiforme des feuilles de Cassis.

Un jardinier de Bretagne a guéri un de ses enfans de l'hydropisie, en lui faisant seulement prendre la décoction de bois de Cassis.

Un gentilhomme de Poitou assure que les paysans de cette province se servent de l'écorce verte du Cassis pour guérir leurs bestiaux; ils prennent la seconde écorce: ils font une incision à la peau de l'animal, sur le dos, d'environ un pouce de long, & ils mettent entre cuir & chair un peu de cette écorce, qu'ils assujettissent avec un linge en forme de compresse; ce topique attire tout le venin, & forme un gros abscès qui s'écoule par l'incision, de sorte qu'en six heures l'animal est guéri.

Le journal économique de l'année 1762, assure que le fruit de Cassis est excellent pour les affections fébriles des bestiaux, & que quand il leur survient un cours de ventre avec cette maladie, il agit très-efficacement: l'instinct dirige les bestiaux à l'aller chercher où il croît naturellement, c'est pourquoi l'auteur de ce Journal conseille de le planter dans les haies pour le mettre plus à portée des animaux.

Le même auteur observe que le fruit de Cassis est un grand remède contre la squinancie, d'où lui vient en Angleterre le nom d'arbrisseau pour l'esquinancie: ce même auteur prend de-là occasion d'observer que le Cassis pouvoit être d'un grand secours pour guérir cette maladie terrible qui a régné tant d'années sur les

bêtes à corne dans la plus grande partie de l'Europe, puisqu'elle étoit toujours accompagnée d'une inflammation de gosier, qui étendoit son effet dans tout le canal intestinal.

La plupart des vertus qu'on a attribué au Cassis sont exagérées, comme l'expérience l'a fait connoître; quant à nous, nous regardons seulement ses feuilles comme vulnéraires, & son fruit comme stomachique.

CATAIRE.

LA CATAIRE, l'Herbe aux chats, est une plante dont la racine est fibreuse & permanente; ses tiges s'élèvent à la hauteur de deux ou trois pieds, vertes, velues, quarrées, peu rameuses; elles ont des nœuds où sont rangées deux à deux en opposite ses feuilles, qui sont arrondies à leur base, & qui se terminant en pointe, sont dentelées à leurs bords, blanchâtres & recouvertes d'un duvet cotonneux, d'une odeur forte & pénétrante, & d'une saveur âcre & amère; ses fleurs sont disposées en épis, & paroissent aux sommités des tiges & des branches; elles sont en gueule, d'une couleur purpurine ou blanchâtre; chacune de ces fleurs est un tuyau découpé par le haut en deux lèvres, & soutenu par un calice fait en cornet. A la fleur succèdent quatre semences menues, ovales & jointes ensemble; le temps de la fleur de cette herbe est en juillet & août.

Elle se nomme *Cataria major vulgaris.* Tourn. 202. *Nepeta floribus interrupte spicatis pedunculatis.* Hort. Cliff. 310. On a donné à cette plante le nom qu'elle porte, parceque les chats aiment à se rouler sur elle; son nom latin *nepeta*, tire son étymologie de *nepa*, scorpion, parcequ'on la recommande contre la piqûre du scorpion. On en trouve aux bords des champs hu-

mides, proche les murailles : on en voit aux environs de Paris un peu en-deça de la Batre, en venant à Sainr-Denys, aux côtés des chemins, à Dammartin, à Fitzames & Clermont en Picardie ; à Cettes, Selleneuve & Villeneuve aux environs de Montpellier ; auprès d'Estampes, dans les haies autour de Jeurre, de Villemartin, de Beauvais, de Puiselet, & proche la Croix de Verneilles ; dans l'Orléanois, au Gay Gaillard, paroisse de Férolles ou de Jargeau ; aux environs de Lyon ; dans l'Alsace, au rapport de Jean Bauhin ; & auprès d'Aix le long du chemin de S. Canadet ; de même qu'auprès d'Amiens dans le bois de Dury en Picardie.

On remarque sut cette plante, de même que sur la plupart des fleurs labiées, une punaise que M. Geoffroy appelle punaise grise panachée de noir : *Cimex oblongus, cinereo nigroque variegatus, alis glaucis.* Geoff. 449. La tête de cet insecte est toute noire ; son corcelet est noir antérieurement, & postérieurement il est d'un gris verdâtre. L'écusson est noir, avec la petite poinre grise. Les antennes sont grises, avec une petite tache noire vers l'extrémité ; les aîles & la partie membraneuse des étuis sont de couleur d'eau un peu bleuâtre. Le dessous de l'insecte est noir, mais ses antennes, ses pattes & les bords de son ventre sont tachés alternativement de noir & de gris ; cette couleur grise est un peu verte, & le dessus du corps vu à la loupe, paroît finement ponctué.

La Cataire a une odeur aromatique, une saveur âcre très-amère ; elle est fort apéritive, propre à provoquer les menstrues, & est très-bien indiquée dans la passion hystérique : on s'en sert en guise de thé ; ou on la fait infuser dans du vin ; on prend même son suc. Tabernæmontanus prétend que l'Herbe aux chats, bouillie dans de l'hydromel, guérit la jaunisse & la toux violente ; on s'en sert dans les bains qu'on prescrit dans les pâles couleurs ; Gaspard Hoffman dit que sa

décoction guérit de la galle, pourvu qu'on y trempe seulement les mains. L'infusion de la Cataire, suivant M. Adanson, est emmenagogue, & provoque les mois ou les lochies supprimées par le relâchement des solides; elle est encore un excellent vermifuge. Schroder assure que cette même plante est très bien indiquée pour diviser les humeurs glaireuses & visqueuses des bronches des poumons : ainsi on peut la faire entrer dans les tisanes & apozèmes qu'on prescrit aux asthmatiques ; on peut substituer cette plante à la mélisse, elle est hystérique : on emploie quelquefois les feuilles de Cataire dans les fournitures de salades.

CENTAURÉE.

LA CENTAURÉE, la grande Centaurée, est une plante dont la racine est solide, grosse, noirâtre en dehors, rougeâtre en dedans, pleine de suc ; ses tiges sont hautes de trois ou quatre pieds, cylindriques, branchues ; ses feuilles sont alternes, lisses, aîlées, ayant les découpures supérieures plus grandes que les inférieures ; les folioles dentées en manière de scie ; ses fleurs & son fruit sont au sommet, semblables en tout à ceux du chardon étoilé ou de la calcitrappe, ayant seulement le calice plus grand ; ses écailles sont unies & sans piquans. *Voyez Chardon étoilé.*

Cette plante se nomme *Centaurium majus, folio in plures lacinias diviso.* Pin. *Centaurea calicibus inermibus ; squammis ovatis ; foliis pinnatis ; foliolis decurrentibus serratis.* Linn. *Sp. plant.* 1287. Cette plante croît naturellement dans les Alpes.

On trouve auprès de l'Hermitage de Forcerel une autre espèce de Centaurée connue sous le nom de *Centaurium majus incanum humile, capite pini.* Tourn. 449.

La racine de cette plante est en usage ; elle est fort

estimée pour les obstructions du foie & des veines méséraïques, & pour les maladies qui viennent en conséquence ; on la regarde comme astringente & vulnéraire, & on s'en sert avec succès dans le crachement de sang ; sa dose est d'une once en décoction, en tisane, ou macérée dans le vin, ou en poudre. Plusieurs personnes s'en servent à la place d'aunée, & la conseillent dans la toux opiniâtre & la difficulté de respirer ; son usage le plus ordinaire est d'entrer dans la composition du Prince de la Mirandole, qui passe pour un grand remède pour la goutte & la sciatique. *Voyez* la composition de cette poudre dans l'Histoire des plantes des environs de Paris, par M. Tournefort.

CERFEUIL.

LE CERFEUIL est une plante dont la racine est unique, blanche, fibrée, un peu âcre ; sa tige est haute de dix-huit pouces ou deux pieds, cylindrique, cannelée, creuse, entrecoupée par des nœuds fort écartés, lisse & branchue ; ses feuilles sont semblables à celles de la cigüe, mais plus courtes, plus fines, & teintes de quelques ombres rouges, portées sur des queues rougeâtres, un peu velues, d'une saveur & d'une odeur aromatique ; ses fleurs sont disposées en parasol au sommet des rameaux ; elles sont formées en rose, composées de cinq pétales blancs, inégaux, en forme de cœur, placés en rond, & de cinq petites étamines blanches ; ainsi que d'un calice, qui se change en deux graines longues, un peu convexes, lisses & noires, d'une saveur aromatique. On nomme cette plante *Chærophillum sativum*. Pin. *Scandix cerefolium*. Linn. Elle est annuelle ; on la cultive dans les jardins potagers.

Sa culture est fort simple : on la séme en toute saison, depuis le printemps jusqu'au mois d'août, mais

elle monte trois ſemaines après, enſorte qu'il n'en faut ſemer que très-peu à la fois, à proportion de ſon beſoin: pour ne pas manquer de Cerfeuil, il faut être attentif d'en ſemer tous les quinze jours, & pendant les mois de chaleur il faut le ſemer à l'ombre de quelques murs, & l'arroſer tous les jours, ſans quoi il jaunit & durcit.

On le ſéme également à la volée & par rayon, mais cette dernière manière vaut mieux; on le coupe plus proprement: pour en avoir plutôt au printemps, il faut en ſemer quelques bordures au pied de quelque mur bien expoſé, lorſqu'on n'a pas de couche pour en ſemer ſous cloche.

La grande ſemaille pour l'automne & l'hiver, ſe fait depuis la fin d'août juſqu'au commencement d'octobre: le dernier ſemé eſt celui qui monte le plus tard en graine au printemps, & qui fournit par conſéquent le plus longtemps.

Il réuſſit dans toute terre, pourvu qu'elle ſoit préparée. La ſemence de Cerfeuil ne ſe conſerve bonne que deux ans, encore décline-t-elle à la ſeconde année. Il faut couper le cerfeuil le matin à la roſée, quand elle paroît noire en plus grande partie, & la laiſſer ſécher encore quelques jours au ſoleil ſur un drap; on la froiſſe enſuite avec les mains, on la vanne & on la renferme. L'uſage qu'on fait du Cerfeuil pour la cuiſine ſe réduit aux ſalades, dont il eſt une des principales fournitures, aux ſoupes & aux farces dans leſquelles on le mêle avec d'autres herbes; mais on doit obſerver de ne le mettre dans le bouillon qu'un demi quart d'heure avant qu'on le prenne, ſans quoi il perdroit ſon goût & ſa vertu.

Il eſt beaucoup plus employé dans la médecine; on s'en ſert dans les bouillons rafraîchiſſans & les décoctions apéritives; il purifie le ſang & aide à ſa circulation: ſon jus exprimé, pris à trois ou quatre onces avec autant de bouillon de veau, eſt très-vanté pour la jau-

nisse & les pâles couleurs ; sa feuille bouillie avec le lait est un excellent remède contre les hémorrhoïdes : on met cette infusion dans le bassin d'une chaise percée, on s'assied dessus, & on s'expose à la vapeur, que l'on souffre aussi chaud qu'il est possible ; elle amollit & détend les parties gonflées ; on les bassine ensuite avec l'infusion même, quand la plus grande chaleur est passée : il n'est point d'hémorrhoïdes externes que cela ne guérisse ou ne soulage beaucoup, répété trois ou quatre fois : l'effet n'est pas si prompt ni si sûr pour celles qui sont internes, mais on en reçoit toujours quelque soulagement : un habile médecin assure qu'en se faisant seringuer à plusieurs reprises avec cette infusion, lorsqu'on peut introduire une petite canule, assez souvent la guérison s'ensuit.

La décoction de cette plante est aussi utile extérieurement qu'intérieurement : on l'applique sur le ventre en fomentations pour la colique, & sur les parties menacées d'inflammations ; cette même décoction mêlée avec un peu d'eau-de-vie, adoucit & mondifie les érésypèles : le marc appliqué de même sur les meurtrissures, dissout le sang coagulé, & empêche son épanchement. Sa feuille prise en boisson après avoir trempé quelques heures, provoque les urines & rafraîchit en même temps, outre qu'elle aide à la digestion ; ensorte qu'elle est tout à la fois vulnéraire, détersive & apéritive. Son suc seul ou mêlé avec du nitre purifié, & le sirop des cinq racines, pris assiduement de quatre heures en quatre heures, est fort utile dans toute sorte d'hydropisies ; il rétablit les urines supprimées, & les rend moins troubles, moins boueuses & moins rouges ; c'est un doux diurétique qui n'irrite point, & qui calme au contraire & appaise l'inflammarion ; ce remède est spécifique, & s'il ne guérit pas un hydropique, on en trouvera rarement un aussi bon. La feuille de Cerfeuil a encore la vertu de dissiper les loupes commençantes ; on la fait amortir sur une pelle chaude, & on l'applique en

cataplasme sur la loupe, ce qu'on réitère trois ou quatre fois ; un verre du jus de cette feuille est souverain pour guérir la pleurésie ; les femmes se servent très-communément de l'infusion pour leurs bains de propreté.

Quand on prescrit le suc de cette plante aux animaux, c'est à la dose d'une demi-livre.

On cultive encore dans les jardins une autre espèce de Cerfeuil qu'on nomme Cerfeuil musqué, ou Cerfeuil d'Espagne ; persil d'anis de Lobel, cicutaire odorante : cette espèce ressemble assez au Cerfeuil ordinaire par la forme & la découpure de sa feuille, mais elle est cinq ou six fois plus grande, d'un verd plus foncé, plus velue, exhalant une odeur aromatique, tirant sur celle de l'anis, le pied est gros, & jette une quantité de feuilles qui font un grand écart ; quelquefois il pousse une tige, & quelquefois il n'en pousse point : cette tige est grosse & cannelée, garnie de quelques rameaux, dont les sommités sont terminées par des bouquets de fleurs en parasol, auxquelles succèdent des graines grosses & longues, convexes & applaties d'un côté, cannelées de l'autre, de couleur café. Cette plante se nomme *Myrrhis major seu Cicutaria odorata.* Tourn. *Scandix odorata.* Linn. Elle est commune dans les Alpes, les montagnes du Dauphiné & de la Provence.

Le Cerfeuil musqué ne se séme qu'au printemps, soit sur couche, soit sur terre ; il faut attendre patiemment qu'il soit levé, car la graine demeure quelquefois des mois entiers sans paroître ; il faut cependant avoir soin de tenir l'endroit où on l'a semé, net de mauvaises herbes, & l'arroser souvent.

Le Cerfeuil musqué a les mêmes propriétés que le Cerfeuil ordinaire ; il a de plus une propriété becchique ; fumé avec le tabac, il soulage les asthmatiques : sa décoction est emmenagogue. On trouve dans les vergers, les lieux cultivés, & dans plusieurs prés de la France un Cerfeuil sauvage qu'on nomme *Chærophyl-*

lum sylvestre perenne, cicutæ folio. Tourn. *Chærophyllum sylvestre.* Linn. Cette plante est amère & âcre au goût; quelques auteurs la regardent comme résolutive: Linneus croit ses vertus douteuses, & la soupçonne d'être venéneuse. On l'emploie pour arrêter les progrès de la gangrène.

On tire de l'ombelle du Cerfeuil sauvage une teinture jaune. L'herbe cueillie avant la fleur en fournit une verte, pure & belle, dont on a présenté des essais à l'Académie de Stockolm en 1742. On trouve sur le Cerfeuil sauvage une chenille dont la coque est petite & ronde, d'une couleur jaune & fauve; elle se change en une phalène, qu'on nomme phalène à trois bandes argentées. *Phalæna seticornis spirilinguis, alis deflexis nigris, fasciis tribus argenteis transversis, tertiâ interruptâ.* Geoff. 169. Cette phalène a la tête jaunâtre; ses aîles sont d'un brun noir, avec trois bandes transverses argentées, aussi larges que les intervalles noirs qui sont entr'elles. La dernière de ces bandes est coupée dans son milieu, & partagée en deux taches.

CERISIER.

LE CERISIER est un arbre assez élevé, dont la racine est ligneuse & rameuse; ses tiges sont droites, ayant l'écorce grise à l'extérieur, rougeâtre en dedans, se détachant par bandes horisontales, souvent chargée d'une gomme, & le bois rougeâtre, médiocrement dur; ses feuilles sont dentelées par les bords, alternes, lancéolées, pétiolées, ayant deux glandes ou petites bosses rougeâtres sur la queue; ses fleurs sont composées d'un calice campaniforme, divisé en cinq parties qui soutiennent cinq pétales disposés en rose, & environ trente étamines: du fond du calice s'élève un pistil, composé d'un stile & d'un embryon, qui devient un

fruit succulent, dans lequel se trouve un noyau, qui contient une amande qui se divise en deux lobes. Cet arbre s'appelle *Cerasus sativa*. Tourn. *Prunus cerasus*. Linn. Il y en a de plusieurs espèces, le domestique & le sauvage : les sauvages sont, 1.° le Merisier : *Cerasus major & sylvestris, fructu subdulci nigro colore inficiente*. Pin. La variété est à fleurs doubles. 2.° Le Putiet : *Cerasus racemosa sylvestris fructu non eduli*. Pin. *Voyez article Putiet*. 3.° Le bois de sainte Lucie : *Cerasus sylvestris amara, mahaleb putata*. J. Bauh. *Voyez art. Bois de Sainte Lucie*. 4.° Le Cerisier des Alpes : *Cerasus sylvestris Alpina, folio rotundiori*. Tourn. Le Merisier se trouve par-tout dans les bois ; le Putiet est commun dans les environs de Remiremont en Lorraine ; le Bois de Sainte Lucie vient aussi originairement en Lorraine, & le Cerisier des Alpes est commun sur les hautes montagnes des Alpes, du Dauphiné & de la Provence.

Parmi les Cerisiers domestiques, il y a 1.° le *Bigarreautier* : *Cerasus major, fructu magno cordato*. Ray. *hist*. 2.° Le *Guignier*. *Cerasus fructu aquoso*. Tourn. Les meilleures Guignes viennent du Maine ; c'est le premier fruit rouge qui paroisse ; il y en a de blanches, de noires & de rouges.

3.° Le *Griotier*. *Cerasus sativa fructu majori*. Tourn. 625. Le Griotier est un arbre plus beau & plus gros que les autres Cerisiers ; sa feuille est plus large & plus brune : son fruit est gros, noir, excellent ; son noyau est rouge.

4.° Le *Cœuret*, espèce de Bigarreautier, dont le fruit est en forme de cœur, d'où lui vient son nom, & est plus tendre que celui du Bigarreautier ordinaire ; l'arbre est plus gros & la feuille est plus large.

5.° Le *Guindolier*. Cette espèce forme un bel arbre auquel on donne telle forme qu'on veut, ainsi qu'au Griotier ; sa feuille est brune, courte, plus ronde que pointue ; ses fruits, qu'on appelle guindoux, sont

plus gros que les griottes, moins noirs tant en dehors qu'en dedans, très-doux & très-agréables.

6.° Le *Cerisier de Montmorenci* ; c'est une des meilleures Cerises que nous ayons, & qui n'est connue que depuis quelques années.

7.° Le *Gobet*, & plusieurs autres dont l'énumération seroit trop longue ; suivant les catalogues des jardiniers fruitiers, on en connoît de plus de 40 espèces.

M. Duhamel divise les Cerisiers en deux classes, dont l'une comprend les espèces qui portent des fruits ronds & acides, tels que le Cerisier ordinaire, le Cerisier de Montmorenci, le Gobet, &c. L'autre classe renferme les Merisiers, dont le fruit est petit ; les Guigniers, dont le fruit est tendre ; & les Bigarreautiers, dont le fruit est ferme & de bon goût ; le caractère distinctif des espèces de cette classe, c'est d'avoir le fruit en forme de cœur & d'une saveur douce ; on pourroit faire une troisième classe de Cerisiers, qu'on rempliroit par la *Griotte* & le *Durcher* des Anglois.

Le Cerisier se multiplie de trois façons : 1.° On séme les noyaux ; ce qui se fait à la fin de février, après les avoir fait germer dans du sable pendant l'hiver ; on les greffe dans le mois de septembre de la même année, s'ils sont assez forts ; s'ils ne le sont pas, on attend à la seconde.

2.° On lève des rejettons, & on en fait des pépinières.

3.° On multiplie les bonnes espèces par la greffe. On choisit pour recevoir la greffe le Merisier blanc, qui a la séve plus forte & plus abondante que le Cerisier ordinaire. On greffe en fente ou en écusson, mais sur le Merisier la greffe en fente réussit mieux. On greffe aussi quelquefois sur des pruniers & des cormiers ; on en élève même de simples boutures ; le Griottier greffé sur le Cerisier charge davantage & conserve mieux son fruit.

Les Cerisiers viennent bien par-tout, même dans les pierrailles & les décombres. Pour toute culture il

faut les bêcher souvent, & éviter d'y mettre du fumier, à moins qu'il ne soit bien consommé. En mettant de la chaux au pied, ou en arrosant ses racines avec de l'eau chaude, on hâte le fruit.

Pour empêcher les Cerises d'échauder, il faut, suivant le docteur Merret, faire découvrir les racines du Cerisier, en faisant faire un grand trou tout autour, & les faire arroser soir & matin environ avec quatre pintes d'eau, quinze jours avant que les cerises commencent à rougir.

Un curieux a observé que si dans le temps de la séve on fend un Cerisier en deux, qu'on en tire proprement la moëlle, & qu'on rejoigne ces deux parties avec de la cire molle, après les avoir bien serrées, le fruit ou la cerise que cet arbre produit par la suite, n'a point de noyau.

Presque tous les Cerisiers sont sujets à une maladie qui fait périr des branches entières, & quelquefois tout l'arbre : c'est un épanchement du suc propre, ou de la gomme dans le tissu cellulaire & les vaisseaux lymphatiques ; si cet épanchemenr a fait peu de progrès, on peut sauver la branche en entamant l'endroit affecté, & le couvrant de cire & de thérébentine ; mais si la maladie s'est trop étendue dans la branche, le plus sûr est de la couper. Les Cerisiers plantés dans une terre substantielle, sont plus sujets que les autres à cette maladie. On remarque sur le Cerisier la même chenille que sur le poirier. *Voyez cet article.*

La Cerise est un fruit sain, beau & agréable ; soit crue, soit préparée de différentes manières, elle fait également l'ornement des tables.

Les différenres préparations qu'on fait avec les Cerises sont les compotes, les marmelades, les gelées, les confitures au liquide, les Cerises à oreille, les Cerises framboisées, les Cerises en surtout, la pâte de Cerises, le sirop de Cerises, les Cerises à l'eau-de-vie, le ratafia, le vin de Cerises, les Cerises au caramel, les tourtes de

Cerises, & l'eau-de-vie de Cerises, connue dans la Lorraine Allemande sous le nom de *Keyserwaser*.

Pour faire une compote de Cerises, prenez des Cerises à demi mûres ; après avoir coupé la moirié de la queue faites-les cuire à grand feu avec de l'eau & du sucre, jusqu'à ce qu'elles soient assez cuites ; levez l'écume avec du papier blanc, comme à toutes les compotes, & ne prenez jamais pour ces compotes ni les guignes, ni les bigarreaux, ni les merises.

Quand vous voudrez faire de la marmelade de Cerises, faites cuire dans un poëlon huit livres de belles Cerises des plus rouges, dont vous aurez ôté les noyaux, jusqu'à ce qu'elles soient réduites à quatre livres; ensuite mettez-les dans quatre livres de sucre cuit à la plume, & remuez-bien le tout ; remettez-les cuire sur le feu à cuisson liquide, après quoi mettez votre marmelade dans des pots que vous poudrerez de sucre, & ne les couvrez que quand la marmelade est froide. Quant à la gelée, prenez la quantité que vous voudrez de Cerises bien mûres, tirez-en le jus, en les passant à travers d'un linge blanc ; faites cuire pareille quantité de sucre à café, ou un peu moins : lorsqu'il est à ce point de cuisson, versez-y le jus des Cerises, qu'il faut avoir écoulé pour l'épurer : faites cuire le tout, écumez-le, faites-le revenir entre lisse & perlé ; on connoît que la gelée est cuite, quand on la voit tomber par grosses gouttes, lorsqu'on en prend avec la cuiller ; ôtez la petite écume qui s'y fait, & ne couvrez les pots que deux ou trois jours après.

Les confitures au liquide sont faciles : on coupe les queues des Cerises par la moirié ; on leur fait faire plusieurs bouillons dans du sucre à la grande plume : le lendemain on y ajoute du même sucre avec du jus de groseilles ; elles sont finies quand le sucre est au perlé.

Les Cerises à oreille se font cuire comme les précédentes, on ôte seulement les noyaux ; quand on veut s'en servir on les ouvre en deux, on en applique plusieurs

l'une sur l'autre, on les laisse égouter, & on les fait sécher à l'étuve.

Quand on les veut framboiser, on y met du jus de framboises.

Les Cerises en surtout se préparent de même que les Cerises à oreille, on laisse seulement la queue à celles sur lesquelles les autres sont appliquées.

La pâte de Cerises se prépare en passant au tamis des Cerises qu'on fait dessécher & réduire en pâte; on les délaie avec du sucre à la grande plume : on emploie autant de sucre que de fruit; on les met ensuite dans des moules, & on les fait de nouveau sécher.

Quand on veut faire du sirop de Cerises, on prend des Cerises bien mûres, on ôte les queues & les noyaux, on les fait bouillir avec du sucre à la grande plume, autant de sucre que de fruit; réduites en sirop on les passe.

Pour faire des Cerises à l'eau-de-vie, mettez dans l'eau fraîche de belles Cerises & assez mûres, après leur avoir coupé la moitié de la queue; faites-les égouter sur des tamis, mettez-les dans des bouteilles, versez de bonne eau-de-vie par-dessus, mettez-y du sucre à proportion; nouez dans un petit linge un bâton de canelle, deux ou trois douzaines de grains de coriandre, deux feuilles de macis, un grain de poivre long; mettez ce nouet dans la bouteille, attaché à un fil, bouchez-la bien, & quand la liqueur aura assez de goût, ôtez le paquet.

Le ratafia de Cerises à la Provençale est le meilleur : prenez de grosses Cerises à courte queue, telles que les Montmorenci, & d'autres de pareille nature; choisissez les meilleures, les plus mûres, & celles qui n'auront aucun défaut; ôtez-leur la queue en prenant bien garde de les froisser : mettez environ une livre de ces Cerises dans une pinte de vin rouge mesure de Paris, le plus excellent & le plus naturel que vous pourrez avoir; laissez infuser les Cerises dans ce vin pendant l'espace

l'espace de trois semaines, dans une cruche ou bouteille bouchée bien exactement, que vous exposerez pendant ce temps au plus grand soleil, & que vous retirerez pendant les nuits. Après ce temps vous séparerez les Cerises du vin, & vous les écraserez en les pressant dans un linge pour en exprimer tout le jus; vous mêlerez ensuite ce jus avec la première liqueur ou le vin: vous mesurerez le tout ensemble, & vous y joindrez le tiers d'eau-de-vie, avec demi livre de sucre par pinte. Vous exposerez de nouveau tout ce mélange au soleil le plus chaud pendant le même temps de trois semaines, ayant soin de ne laisser jamais la bouteille passer la nuit dehors, parceque cela diminueroit l'effet de la fermentation; ce temps expiré, vous passerez le tout à la chausse d'Hypocrate, ou au travers d'un sachet de papier gris, ou d'un linge plié en plusieurs doubles; le ratafia se trouvera parfaitement clarifié, & pour le conserver on le mettra dans des bouteilles bien bouchées, qu'on gardera à la cave, jusqu'à ce qu'on veuille en faire usage. Il y en a qui mettent dans la liqueur les amandes des noyaux, d'autres mettent les noyaux pilés avec les amandes, ce qui est également bon. Ce ratafia est très-stomachal.

Pour faire le vin de Cerises, prenez une grande quantité de Cerises bien mûres, ajoutez le tiers de framboises, ôtez de tous ces fruits ce qu'ils pourroient avoir de verd, de moisi ou de gâté; jettez le tout dans une petite cuve ou dans un baquet de grandeur raisonnable, & qui soit garni par le bas d'un robinet; écrasez les fruits comme on écrase le raisin dans la cuve; couvrez le baquet d'un linge, & laissez les fruits en repos pendant quelques jours, ils ne tarderont point à fermenter. Si la fermentation vous paroît trop lente, foulez & refoulez encore une ou deux fois tout au plus; immanquablement la fermentation sera excitée autant qu'il sera nécessaire; faites attention seulement que si la température de l'air est considérablement chaude, il

faudra placer le baquet dans la cave, ou dans un lieu équivalent ; au défaut de cette précaution, les fruits pourroient bien tourner à l'aigre, & tout seroit perdu : aussitôt que la fermentation exhalera une odeur vineuse & agréable, il sera temps de tirer le vin par le moyen du robinet ; vous en emplirez un petit tonneau, ou de grandes cruches ; vous pressurerez le marc comme celui des raisins ; vous ne boucherez pas ce vin aussitôt qu'il sera fait ; quand il ne travaillera plus, vous couvrirez seulement l'orifice des vaisseaux avec des feuilles de vignes, que vous recouvrirez avec du sable de rivière ; vous laisserez les choses dans cet état jusqu'à la fin de l'été, ou vers la mi-automne ; alors vous bondonnerez vos vaisseaux, & vous les soutirerez ensuite au mois de mars ou d'avril suivant, pour mettre ce vin en bouteilles.

Les Cerises au caramel sont les Cerises à l'eau-de-vie, égouttées & ressuyées à l'étuve, qu'on retourne dans un caramel. Tout le monde sait la manière de faire des tourtes de Cerises.

Le kefer-wasser se prépare de la manière suivante: prenez une grande quantité de Cerises ou Merises, ces dernières sont préférables; vous les ferez fermenter de même que si c'étoit pour du vin ; la fermentation étant à son point, ayez un grand alembic à eau-de-vie, garni de son serpentin & de son réfrigerent ; vous jetterez pêle-mêle marc & jus dans la cucurbite, que vous emplirez jusqu'au deux tiers ; vous distillerez au feu ouvert, & au fort filet, jusqu'à ce qu'il ne sorte que du flegme ; vous remplacerez ce qui restera au fond de la cucurbite par d'autre marc & jus, jusqu'à ce que vous ayez distillé le tout ; alors vous rectifierez votre liqueur ; pour ce faire, vous la verserez dans la cucurbite d'un alembic ordinaire, & vous distillerez au filet médiocre ; vous aurez alors ce qu'on appelle proprement du kefer-wasser. Cette liqueur est trop forte,

quand elle est nouvelle; elle ne devient passable que quand elle est vieille.

On fait sécher les Cerises, pour les faire mâcher aux malades quand ils ont la bouche séche & la salive amère. Les Cerises fraîches lâchent le ventre ; les séches le resserrent : les noyaux & les amandes de ces fruits, concassés & infusés dans du vin blanc pendant la nuit, environ deux douzaines dans trois ou quatre onces de vin, sont très-apéritives : M. Chomel dit avoir vu des personnes sujettes à la néphrétique s'en servir avec succès. Une poignée de feuilles de Cerisier bouillies dans du lait est laxative. Une personne digne de foi m'a assuré avoir guéri un hydropique en lui faisant manger beaucoup de Cerises ; la queue de ce fruit passe pour être diurétique.

Les auteurs modernes recommandent les fruits de Cerisier sauvage ou Merisier, comme très-utiles dans les maladies du cerveau. Schroder les vante pour l'apoplexie, la paralysie & l'épilepsie : M. Ray assure que les sages-femmes d'Angleterre les emploient pour les mouvemens convulsifs des enfans. Le fruit du Cerisier des Alpes excite le vomissement, purge très-violemment, & cause des convulsions.

Il découle des Cerises une gomme qui est adoucissante & incrassante comme la gomme arabique. On cultive dans les bosquets du printemps des Cerisiers à fleurs doubles. Le bois de Cerisier, surtout celui du Merisier, est recherché par les tourneurs, à cause de ses veines rouges : les luthiers s'en servent aussi ; ils prétendent qu'il est sonore. On fait avec les jeunes Merisiers d'excellens cercles pour les cuves & tonneaux.

CETERACH.

Le CETERACH est une plante qui dès sa racine pousse des feuilles longues de trois pouces, sur un demi-

pouce de large, lisses, vertes en dessus & jaunâtres en dessous, découpées en onde, revêtues comme les autres espèces de capillaire, dont elle est une variété, de capsules sphériques, membraneuses, qui par le moyen d'un anneau à ressort, s'ouvrent en deux parties, pour livret passage à des semences qui sont aussi menues que de la poussière. Ses racines sont des filamens noirs, menus comme des cheveux.

Le Ceterach se nomme *Asplenium sive Ceterach*, J. B. 3. 749. *Asplenium Ceterach*. Linn. Il croît spontanément le long des vieilles murailles, & sur les rochers humides. On lui attribue une vertu incisive, pectorale & apéritive. On l'emploie pour la même fin que le capillaire. On en met aussi dans les bouillons béchiques à la dose d'une poignée, il y est très-bon.

Matthiole attribue à la poussière dorée qui se trouve sur ses feuilles, la vertu de soulager ceux qui sont attaqués de la gonorrhée. M. Bowule recommande la conserve des feuilles tendres de Ceterach pour la nouûre des enfans. Schroder dit que ses feuilles, appliquées extérieurement, mondifient les plaies & les ulcères. On lui attribue aussi une vertu spécifique dans les maladies de la rate.

CHAMARAS.

LE CHAMARAS, le Scordium, la Germandrée aquatique, est une plante dont la racine est fibrée, rampante, vivace. Elle pousse plusieurs tiges longues comme la main, quelquefois d'un pied; quarrées, velues, creuses, rameuses, inclinées vers la terre, serpentantes. Ses feuilles sont opposées, oblongues, plus grandes que celles de la germandrée ordinaire, ridées, dentelées en leurs bords, molles; velues, blanchâtres, d'une odeur d'ail, qui n'est pas désagréable, & d'un goût amer; ses fleurs

naissent dans les aisselles des feuilles, le long des tiges & des rameaux, petites, en gueule, chacune d'elles étant un tuyau évasé par le haut & prolongé en lèvres, découpé en cinq parties, de couleur rougeâtre ; après que ces fleurs sont passées, il leur succède quatre semences menues, arrondies, renfermées dans une capsule qui a servi de calice à la fleur.

Cette plante se nomme *Chamædrys palustris canescens, seu scordium officinarum*. Tourn. 105. *Teucrium foliis oblongis sessilibus, dentato serratis, floribus geminis axillaribus, caule diffuso*. Linn. *Sp. plant.* 190.

Cette plante croît sur les bords des fossés, des marais, aux lieux aquatiques ; on en trouve à Montmorenci, à Saint Denys & à Bondy aux environs de Paris, & auprès de Sampigny en Lorraine. G. Bauhin prétend que le Scordium transporté dans les jardins périt aisément. Lobel, Jean Bauhin & Tournefort, ont attribué la découverte du Scordium presque perdu, à Guillaume Pelissia, évêque de Montpellier.

Le Scordium est placé dans la classe des médicamens diaphorétiques & alexitères ; il a aussi place parmi les vermifuges. Ces propriétés le rendent utile dans les fièvres malignes, & principalement dans les petites véroles. On vante son efficacité contre la goutte. Les phthysiques en font usage avec succès pour favoriser l'expectoration, & pour arrêter les progrès de la suppuration des poumons. On prescrit le Scordium en substance depuis un demi-gros jusqu'à un gros, & en décoction & en infusion, à la dose d'une poignée pour une livre de liqueur. Tous les praticiens le regardent comme un excellent anti septique ; aussi l'emploie-t-on avec succès pour prévenir & guérir la gangrène : nous avons rapporté dans notre traité historique des plantes de la Lorraine, un exemple de la guérison d'une jambe gangrenée & spacelée, opérée par le moyen du Scordium.

On trouve dans les boutiques une eau distillée de

Scordium, une teinture, un extrait, une conserve, & un sirop : l'eau distillée se prescrit depuis trois jusqu'à six onces, & la teinture depuis un demi gros jusqu'à deux gros, dans les juleps & les potions cordiales, diaphorétiques & anti-vermineuses. On ordonne l'extrait à la dose d'une demi-once, & la conserve à celle d'une once, pour faire suer. Cette conserve convient à ceux qui crachent des matières purulentes. On l'emploie utilement dans la jaunisse & la suppression des menstrues. On prépare encore un vin & un vinaigre, dans lesquels on fait infuser le Scordium : on le donne depuis quatre onces jusqu'à six, pour faire suer & pousser les urines, ce qui le rend propre pour l'hydropisie : on ne donne qu'une once du sirop dans toutes les maladies.

On emploie le Scordium intérieurement dans les lotions, avec la petite absynthe & la petite centaurée; on fait des fomentations avec ces herbes, & on les applique en cataplasme sur les parties menacées de gangrène.

M. Rosier fait infuser pour les chevaux deux poignées de Scordium, dans une livre & demie d'eau pour un breuvage, ou bien il le leur donne en poudre à la dose d'une once.

CHAMPIGNON.

LE CHAMPIGNON est un genre de plante dont le pédicule soutient un chapiteau convexe en dessus, & concave en dessous, quelquefois uni, & quelquefois cannelé dans sa face convexe, & feuilleté dans sa face concave. Le Champignon a quelque analogie avec le *lichen ;* comme lui le Champignon est dénué de tiges, de branches & de feuilles ; il lui ressemble encore par la promptitude avec laquelle il croît, & par la facilité que la plupart ont à se sécher & à reprendre ensuite

leur première forme, lorsqu'on les plonge dans l'eau. Les Champignons naissent & se nourrissent sur les troncs d'arbres, sur des morceaux de bois pourris, & sur les parties de toutes sortes de plantes réduites en fumier.

Les anciens, avec quelques modernes, tels que M. le comte de *Marsigli* & *Lancisi*, ont regardé les Champignons comme des excroissances des arbres, & les ont comparés aux exostoses, qui ne viennent que du dérangement des fibres osseuses. Ces faits sont aisément détruits, lorsqu'on examine avec attention leur organisation, leurs variétés & leur manière de se multiplier.

Si on pouvoit suivre avec soin le Champignon depuis sa sortie de la terre jusqu'à sa maturité, on y découvriroit des fleurs & des graines; mais la nature qui se plaît à cacher son travail aux yeux les plus attentifs, a voulu nous en priver en les faisant croître pendant la nuit. Ce temps de ténèbres, où l'œil de l'observateur est obligé de se servir d'une lumière qui ne permet pas de voir aussi distinctement que dans le jour, l'empêche de faire bien des observations & des découvertes utiles & intéressantes.

Cependant M. Roger Pickering dit qu'il a été assez heureux pour appercevoir & conserver la semence des Champignons. La partie qu'on appelle communément feuillet, est selon lui la gousse ou capsule qui contient la semence; cet observateur n'est parvenu à cette découverte qu'à l'aide du microscope.

M. Michieli, professeur de Botanique à Florence, avoit découvert dès 1729 des semences aux Champignons, près de dix ans avant M. Roger; ce savant a donné dans ses planches de Botanique, leur progrès depuis le premier point de leur végétation jusqu'à leur état de perfection; il a divisé la classe des Champignons en quatre sections, en les considérant relativement à la figure de leurs fleurs & à la situation des étamines: c'est par des expériences très-fines qu'il a prouvé que ces plantes se reproduisent par des graines. M. Gleditsch, célèbre

professeur de Berlin, dans son ouvrage intitulé : *Methodus fungorum*, publié en 1753, divise la classe des Champignons en quatre sections, en les considérant relativement au lieu où sont placés les graines. M. Battara, en 1755, dans son *Fungorum agri ariminensis historia*, donne une distribution un peu moins méthodique, avec les figures & la description de 260 espèces de Champignons qu'il a observées aux environs de Rimini. Ce savant Botaniste prouve très-bien que les Champignons doivent leur naissance, non à la pourriture, mais à des espèces de graines ; que ceux qui croissent sur les végétaux ont leurs fibres contigues seulement, & non pas continues avec ces plantes, & qu'ils ont leurs racines particulières ; que ce ne sont pas des jeux de la nature, mais que leurs espèces sont constantes & se reproduisent par des loix uniformes, puisque nombre d'espèces, dit-il, qui croissent en Italie, croissent pareillement en France, en Allemagne, en Turquie, &c. que les mêmes croissent souvent sur des arbres différens, & que ses expériences pour avoir des Champignons semblables à ceux qu'il avoit semés, lui ont réussi, comme à messieurs Michieli & Gleditsch. Le savant Linneus a mis le Champignon dans la classe des végétaux, dont la fructification est cachée, & il l'appelle *Cryptogamia*. M. du Haller, ainsi que M. Roger, dit que les semences de Champignons se trouvent dans les feuillets de la partie concave, & qu'il les a observées dans nombre d'espèces dont il fait mention; enfin tous les Botanistes modernes s'accordent à dire que les Champignons ont toutes les parties séminales qui se trouvent dans les autres plantes.

On divise ordinairement les Champignons en bons & en mauvais : les bons sont 1.° celui qu'on nomme *Phalus esculentus pileo ovato cellulosо nudo rugos*. Linn. *Sp. plant. Class. fung.* 2.° Celui qui est connu sous le nom de *Boletus esculentus rugosus albicans quasi fuligine infertus*. Tourn. 561. 3.° Celui à qui on a donné le nom

de *Boletus esculentus rugosus*. 1, 2, 3. Michel Gen. 230. 4.° Ceux que Clusius appelle *Fungi esculenti species tres*. Clus. *hist*. 1. *pag*. 164.

Les nuisibles sont ceux qui sont dénommés sous les noms suivans: 1.° *Tremella sessilis membranacea auriformis cinerea*. Linn. *Sp. plant. Class. fung*. 2.° *Agaricus auriculæ formâ*, Mich. Gen. 124. 3.° *Fungus membranaceus auriculam judæ referens*. Bauh. Pin. 372. 4.° *Fungorum perniciorum genus*. Clus. *hist*. 2. *pag*. 176. & plusieurs autres dont l'énumération seroit trop longue. La culture des premiers fournit des détails bien intéressans, que nous rapporterons ci-après.

Ceux qui par état travaillent à contenter notre sensualité, pensent qu'on peut distinguer sans méprise & avec sureté les bons Champignons d'avec les mauvais. Ils prétendent que les bons sont ceux qui prennent leur accroissement pendant la nuit, soit naturellement, soit par art sur des couches de fumier; qu'ils doivent être d'une grosseur médiocre, à-peu-près comme une châtaigne, charnus, bien nourris, blancs en dessus, rougeâtres en dessous, d'une consistance assez ferme, se rompans facilement, moelleux en dedans, d'une odeur & d'un goût agréables; qu'au contraire les Champignons mauvais ou pernicieux sont ceux qu'on n'a pas cueillis assez tôt, & qui sont devenus blancs, noirâtres ou rouges, & dont l'odeur est désagréable; mais ces marques générales ne satisfont pas les physiciens; ils demandent des marques caractéristiques, qui indiquent dans le grand nombre d'espèces de Champignons naturels, les bonnes, les douteuses & les pernicieuses; de telles connoissances seroient d'un grand secours.

La grossiéreté & l'ignorance de ceux qui cueillent les Champignons, doivent nous faire craindre, à cause de la ressemblance qui se rencontre entre certaines espèces pernicieuses & les bonnes. Ceux qui sont bons deviennent aisément dangereux, lorsqu'ils ont été cueillis trop tard, ou par la nature du lieu où ils croissent, ou

par le suc dont ils se nourrissent, ou par le voisinage de ceux qui se pourrissent. L'observation journalière apprend que les bons Champignons sont ceux qui se trouvent dans les bois, dans les bruyères & les landes.

Le Champignon le plus connu & celui dont on se sert le plus communément dans les cuisines, est le *Fungus sativus equinus*. Tourn. Il est rond, en forme de bouton, lorsqu'il commence à pousser, & en se développant il laisse voir en dessous plusieurs membranes ou feuillets minces, rougeâtres & fort serrés. Il est lisse, égal & blanc en-dessus, d'une chair très-blanche, soutenue par un pédicule court & gros, d'une odeur & d'une saveur agréables en sortant de la terre; c'est pourquoi il faut le cueillir avant qu'il se développe; car étant vieux, il est dangereux & acquiert une odeur forte & une couleur brune. Cette espèce de Champignon est très-commune dans les forêts, & croît aussi dans les pâturages; c'est la principale à laquelle nous nous attacherons aussi; car pour les mousserons, les morilles, les truffes, dont on fait pareillement usage dans les cuisines, nous en parlerons dans leurs articles. Ce Champignon vient naturellement, & sur-tout après la pluie; on le cultive dans les jardins potagers de Paris, sur les couches de fumier de cheval mêlé de terre; c'est ici le lieu de rapporter sa culture.

Les Champignons qu'on fait venir par art, n'ont ni le goût ni le parfum de ceux que produit la seule nature. On les fait venir sur couche, ainsi que nous venons de dire, ou sur meule. Pour faire des couches propres aux Champignons, choisissez dans le lieu du jardin que vous avez destiné pour des couches chaudes une place de la largeur de quatre pieds & demi, & de la longueur que vous voudrez: attachez aux deux extrémités deux perches d'égale longueur, qui viennent se terminer au milieu de l'espace qui est entre les extrémités désignées, & qui fassent un triangle isocèle: remplissez cet espace jusqu'à cette hauteur, de bon fumier bien sec

que vous aurez soin de bien fouler : couvrez-le de ce fumier couvert de filets blancs qu'on trouve sur les vieilles couches, où il y a déja eu des Champignons, ou arrosez-le avec de la lavure de Champignons, & recouvrez le tout de litière longue de la hauteur d'un pied.

Les Champignons commencent à pousser dès le mois suivant, quand la saison est favorable, & pour le plus tard au mois de juin.

On visite la couche de temps en temps ; on recueille les Champignons à mesure qu'on en trouve d'assez gros, & dès qu'elle est en train de donner, on fait la revue tous les deux jours ; observant de remettre la litière qu'on a été obligé de lever & d'arroser légèrement toute la couche, à moins que le temps ne soit à la pluie : ces couches fournissent abondamment pendant quatre mois & plus si les fumiers sont bons, si les couches ont été bien faites & sur des terres sablonneuses, qui sont les meilleures ; dans les terres fortes elles donnent plus tard & moins abondamment : il faut même, lorsqu'elles sont telles, mêler du sable ou du terreau avec la terre, dont on couvre la superficie, & les asseoir sur un lit de platras qu'on fait au fond de la tranchée, & qu'on recouvre d'un peu de terre allégée, pour faciliter l'écoulement des eaux. Quand les couches cessent de donner, on les défait & on recueille le blanc qui s'y trouve. Ce blanc, qu'on nomme blanc de Champignon, est la partie de fumier adhérente aux pédicules des Champignons qui sont venus précédemment. Ils en sont comme la semence, & servent à en faire venir de nouveaux sur meule. Les couches n'en ont pas besoin ; le fumier dont elles sont composées en tenferme toujours assez pout la production.

Les meules se font en toute saison & rapportent beaucoup plutôt, mais elles demandent plus de travail & de dépense. La nature du terrein doit être différente selon les saisons ; pendant l'hiver & le printemps il leur

faut un fond sec & sablonneux ; pour l'été des terres fraîches, & une situation un peu ombragée. Si la terre est grasse, il faut commencer par faire un lit de plâtras ou de menues pierres, & le recouvrir également de quelques pouces de sable qu'on a soin de faire battre. Cette préparation est nécessaire pour la filtration des eaux, & pour entretenir la chaleur convenable; ensuite on approche le fumier, observant qu'il ne soit pas de chevaux qui aient été nourris de son au lieu d'avoine, ce qui rend leur crotin sans vertu. On le laisse à l'air pendant un mois, prenant garde que les poules n'aillent le gratter. On dresse les meules à la hauteur d'un pied sur trois de large, retirant les pailles trop longues du fumier, à mesure qu'on le dispose : quand elle est dressée dans toute sa longueur, on la mouille amplement.

Au bout de quatre jours on remanie le fumier, & on en retire environ un tiers qu'on remplace avec d'autre tout neuf, le plus court qu'on peut trouver, & on réduit la largeur de la meule à deux pieds, sur quatorze ou quinze pouces de hauteur : on la laisse reposer six jours, après lesquels on coupe le blanc en morceaux de trois ou quatre pouces; on le larde à quatre pouces de terre & à fleur de fumier, laissant un pied de distance de l'un à l'autre : on remet tout de suite, par-dessus la meule, le tiers des fumiers qu'on a eu de reste, quand on l'a réduite à deux pieds, & on la dresse en dos de bahut. Trois jours après, on bat la meule tout autour, avec le dos d'une pelle de bois, pour serrer davantage le blanc contre les fumiers, & on arrache avec la main toutes les pailles qui débordent. Après cette opération, on jette dessus un pouce de terre, qu'on mêle avec moitié terreau ou sable, si elle est assez forte. On couvre le tout de trois pouces de grand fumier neuf : au bout de huit jours, on en ajoute autant, observant, la première & la seconde fois, de ne couvrir que légèrement le haut de la meule. Après huit autres jours, on

découvre la meule, pour la nettoyer des ordures que le fumier y a déposées ; on la poudre ensuite avec un peu de ce même fumier qu'on a retiré, dont on choisit le plus long ; c'est ce qu'on appelle la chemise de la meule ; on met par-dessus environ trois pouces de fumier neuf, qu'on a laissé ressuyer en tas pendant huit jours. Sur cette dernière couverture on tejette le fumier qu'on a eu de reste, observant toujours de ne pas trop charger le dessus.

Quinze jours après on la découvre, n'y laissant que la chemise ; on la visite pour voir si les Champignons commencent à pousser ; par-tout où l'on en voit, on fiche de petites baguettes, pour les trouver plus facilement : cette recherche faite, on la recouvre comme auparavant : on y revient tous les quatre jours, & tous les trois jours lorsqu'elle donne. Dans les chaleurs il faut arroser tous les jours. Si le temps est froid, il ne faut recolter que tous les quatre ou cinq jours, & s'il gèle, charger la couche de grands fumiers secs, à proportion de la rigueur du froid. Mais il faut veiller aux changemens du temps, pour découvrir les meules, s'il passe du froid au chaud, & les recouvrir encore, si le froid revient. Il faut observer aussi que ces meules sont sujettes à prendre quelquefois trop de feu, d'où s'ensuit la perte des Champignons. Pour prévenir cet accident, il faut les sonder de temps en temps, & si on s'apperçoit qu'elles s'échauffent trop, découvrir la superficie de place en place, afin de laisser évaporer la chaleur ; on recouvre quand elle est passée.

Si le fruit se gâte, ce qui arrive quelquefois par le tonnerre & les éclairs, il faut découvrir la meule & jetter tout ce qui est gâté ; on la recouvre ensuite. Il faut donc la visiter après qu'il a tonné & qu'il y a eu des éclairs.

Le fruit se lève par grouppes ; en les ôtant on fait un vuide, qu'il faut avoir soin de remplir avec un peu de terre qu'on ramasse au pied. La meule ne produisant

plus rien, on la défait; on ramasse le meilleur blanc qu'on fait servir pour d'autres; il se conserve bon pendant deux ans. On fait servir à d'autres usages le fumier qu'on en retire. Les rats & les mulots se logent dans ces meules & mangent le fruit; il faut tendre des pièges pour les détruire.

On peut faire des meules dans des serres chaudes ou des caves : après les avoir goptées, c'est-à-dire, avoit recouvert la superficie d'un pouce de terre; on ne les couvre pas de fumier; on ferme bien tous les soupiraux des caves, & de temps en temps, après qu'on a cueilli le fruit, on arrose légèrement, si la terre le demande.

Les Champignons entrent dans la plupart des ragoûts; on en fait même des entremêts entr'autres celui qu'on appelle pain aux Champignons. On fait sécher les Champignons à l'air, quelquefois après leur avoir fait jetter un bouillon : pour les faire mieux sécher, on les enfile comme des chapelets, on les garde pour le besoin, & quand on veut s'en servir, on les fait revenir quelques heures dans une eau tiède.

Il y a encore une autre manière de les conserver; on les lave bien, on les passe dans une casserolle avec du beurre, & on les assaisonne d'épiceries; cela fait, on les met dans un pot, avec un peu d'eau salée, beaucoup de beurre par-dessus, & on les couvre bien; on les dessale avant de les employer. On confit aussi les Champignons : on les pèle, on les trempe dans de l'eau fraîche, on leur fait faire un bouillon dans un chaudron, où l'on a mis des feuilles de laurier, de la marjolaine & de la ciboule; on les laisse ensuite égouter sur un clayon; étant froids, on les met dans un pot avec des clous de girofle, poivre, oignons, sel, vinaigre, laurier, & on les bouche bien; c'est le vrai moyen d'en avoir en tout temps.

Suivant le sentiment des plus grands médecins, les Champignons sont un aliment dont on ne sauroit user avec trop de précautions; ceux qui permettent d'en

manger, exigent qu'on le fasse modérément. C'est ce qui a fait dire à Pline que c'étoit trouver du plaisir dans un aliment bien douteux : la vie, dit ce naturaliste, est-elle si ennuyeuse pour vouloir la terminer par un mêts si vil, & inviter la mort qui est toujours prête à venir? Ne me parlez pas, dit Ray, dans son article sur les Champignons, de ces alimens qui flattent le goût des gourmands; Kirkerus, dans son livre de la peste, en parlant des Champignons, dit qu'ils ont toujours de la malignité & des qualités dangereuses, & quoiqu'on ne s'en apperçoive pas d'abord, cependant si on en mange fréquemment, ils trament sourdement quelque chose de funeste dans les viscères.

Les Champignons qui abondent en parties huileuses, sont moins dangereux; mais ceux qui n'ont que du phlegme sont à craindre, & par leur phlegme & par leur partie spongieuse. Leur phlegme âcre & caustique excite de grandes évacuations par en haut ou par en bas, des engourdissemens, des maux de tête; ce qui occasionne des suffocations violentes, des envies de vomir accompagnées de cardialgies, des paralysies, l'apoplexie & quelquefois même la mort. M. Pennier de Longchamp, le fils, docteur aggrégé de la faculté de médecine d'Avignon, a vu un homme qui mourut d'une hydropisie de poitrine occasionnée sans doute par des Champignons, dont il avoit mangé journellement pendant huit mois, & qui avoit eu des suffocations dès le commencement qu'il en mangea.

Il existe aussi dans les Champignons une partie saline qui est souvent d'une nature âcre & corrosive; mais quand elle est étroitement liée à une partie huileuse, ils sont moins dangereux. Pour empêcher les mauvais effets des Champignons, on doit boire suffisamment du vin de Champagne ou de la bière, & ceux qui craignent ces boissons, doivent boire une plus grande quantité d'eau pour absorber les parties caustiques & salines de ces alimens.

Quelque agréables que les Champignons soient au goût & dans leurs apprêts, on doit les regarder comme un poison; c'est le sentiment le plus généralement reçu: M. René, médecin de Montpellier, dans une thèse de médecine soutenue dans cette ville en 1761, appuie beaucoup sur ce sentiment; on devroit donc les bannir de la classe des alimens; les symptômes fâcheux & même mortels qu'ils occasionnent, sont le vomissement, l'oppression, la tension de l'estomac, du bas-ventre, & son inflammation; l'anxiété, les nausées, les suffocations, les tranchées dans les entrailles, la soif violente, la cardialgie, la diarrhée, la dyssenterie, l'évanouissement, une sueur froide, le hocquet, le tremblement de presque toutes les parties du corps, les convulsions & la mort même, lorsqu'on n'a pas le temps de remédier à ces symptômes effrayans.

Toutes les personnes d'une constitution foible & délicate doivent se priver de Champignons, & sur-tout ceux qui crachent le sang & qui sont sujets au scorbut. C. Bauhin dit qu'ayant manié l'espèce de Champignons qu'on nomme *Fungus albus acris*, & s'étant frotté les yeux par hazard, cela lui avoit occasionné une violente irritation. Michieli en décrit une espèce qui avoit presqu'empoisonné le dessinateur dont il se servoit, & sa mere qui étoit fort âgée. Ce dessinateur ayant été mandé par l'auteur pour dessiner la plupart de ces Champignons, fut trompé par l'apparence, il en fit fricasser quelques-uns, & en mangea avec sa mere; environ deux heures après ils furent attaqués l'un & l'autre de coliques violentes, dont ils eurent beaucoup de peine à guérir. L'odeur seule a produit l'épilepsie, & même une mort subite, si on en croit Foteste dans son traité des poisons. Il rapporte aussi qu'une femme après avoir mangé des Champignons, étoit tombée dans une cruelle maladie qui dégénéra en folie. Rhasis parle d'un Champignon dont la poudre mise sur un bouquet, empoisonne lorsqu'on le flaire. M. le Monnier rapporte dans

dans un des mémoires de l'Académie les accidens fâcheux arrivés à toute une famille, pour avoir mangé du *fungus mediæ magnitudinis*, cueilli dans le Châtaignerai de Chamboutas.

M. Berbeder fait mention dans la gazette salutaire de 1764, d'une famille entière éteinte pour avoir mangé des Champignons. Le sieur Chober, musicien du prince de Conti, son épouse & ses enfans, ont été récemment les victimes malheureuses de Champignons qu'ils trouvèrent dans le bois de Boulogne, & qu'ils mangèrent avec appétit; on ne finiroit pas si on vouloit rapporter tous les accidens qu'ont occasionné ces végétaux. On a observé que généralement ceux qui en mangent souvent sont sujets à des coliques; on a vu même plusieurs fois des dyssenteries survenues après en avoir beaucoup mangé, & qui ont été guéries par des lavemens de lait ou d'eau dans laquelle on a fait bouillir des intestins de moutons.

Quand on prépare dans les cuisines les Champignons qui sont de la bonne espèce, il faut avoir encore soin de les bien laver dans de l'eau, & même dans du vinaigre, afin d'enlever par-là le peu de parties âcres qui pourroient s'y trouver & devenir nuisibles.

Pour procéder avec succès à la cure de tous les accidens qui arrivent, lorsqu'on a mangé de mauvais Champignons, ou en trop grande quantité, on doit commencer par donner l'émétique au malade, supposé qu'il n'y ait point de contre-indication, lui faire prendre beaucoup d'eau de poulet, des potions huileuses, lui donner des lavemens anodins, faire des fomentations sur le bas-ventre, s'il étoit tendu, faire boire de l'eau tiède, dans laquelle on auroit fait fondre du nitre, ou du sel de prunelle, ou du sel de Glauber, ou du sel marin au défaut des autres; mais ce qui convient plus particulièrement, & dont on a observé de bons effets, c'est de faire prendre au malade un oxicrat bien léger, & saisir le moment de lui donner un purgatif doux. C'est

en procédant ainsi qu'on peut espérer de rétablir le malade, & de le tirer des bras de la mort, où son imprudence auroit pu le précipiter. Presque tout ce que nous avons rapporté, est tiré d'une dissertation physico-médicale, que M. de Longchamp fils a donnée sur les Champignons.

Les différens corps sur lesquels peuvent croître diverses espèces de Champignons, nous présentent des phénomènes dignes d'attention. M. Meri a vu à l'Hôtel-Dieu de petits Champignons plats & blanchâtres, sur des bandes qui avoient été trempées dans l'oxicrat, & ensuite appliquées sur les fractures des malades. M. Lémery a observé le même phénomène ; M. Picardet, prieur de Neuilly près de Dijon, a remarqué un matin un panier tout couvert de Champignons, qu'il avoit mis la veille à la cave sans en avoir aucune apparence. On a vu des Champignons croître en vingt-quatre heures & parvenir à la grosseur du doigt, sur des bandelettes dont on enveloppoit les jambes d'un enfant rachitique, & sur lesquelles on assujettissoit des éclisses. Ces phénomènes singuliers donnent lieu de croire que les graines de Champignons étant extrêmement fines, peuvent être aisément transportées sur différens corps, & qu'elles éclosent & deviennent sensibles dans les endroits où elles trouvent des sucs & un dégré de chaleur propres à les faire paroître.

CHANTERELLE.

LA CHANTERELLE, la Gerille, est une espèce de Champignon de couleur de jaune d'œuf; il se nomme *Fungus angulosus & veluti in lacinias dissectus*. Pin. 371. *Agaricus chantarellus*. Linn. On le trouve dans les bois de Vincennes, de Versailles, de Marly, de S. Léger, &c. Il pique la langue quand on le mâche,

à-peu-près comme fait la moutarde ; il paroît en juillet & août ; on peut en manger. *Voyez art. Champignon.*

CHANVRE.

Le CHANVRE, le Chanvrer, le Cambé, le Pantagruelion, est une plante dont la racine est ligneuse, fusiforme, fibreuse, blanche ; sa tige s'élève suivant les terreins & la saison, depuis quatre pieds jusqu'à huit ; elle est rude au toucher, velue, quadrangulaire, fistuleuse ; ses feuilles sont alternes, pétiolées, digitées, découpées en cinq folioles, différentes dans le Chanvre mâle & dans le Chanvre femelle ; dans le mâle les trois feuilles supérieures sont dentelées, lancéolées, les deux inférieures très-entières & plus petites ; dans le femelle les folioles sont plus petites & dentelées. Ses fleurs sont au sommet & axillaires, sans pétales, mâles ou femelles sur des pieds différens ; les mâles sont disposées en une espèce de grappes, composées de cinq étamines, dans un calice divisé en cinq folioles oblongues, aigües, obtuses, concaves ; les femelles sont rassemblées, composées d'un petit pistil renfermé dans un calice monophyle, oblong, aigu ; la fleur femelle produit une semence globuleuse, comprimée, s'ouvrant en deux parties, contenue par le calice refermé.

Cette semence se nomme Chenevis. Le Chanvre est connu sous le nom Botanique de *Cannabis sativa*. Pin. & Linn. Il nous vient originairement des Indes, & est annuel ; on le sème dans presque tous les pays à cause de son utilité. Il demande les meilleures terres, sur le bord ou peu éloignées des ruisseaux ; & comme les terres par leur humidité ordinaire ont besoin d'être échauffées, le fumier de pigeon est celui qui leur convient le mieux.

La Chenevière doit être labourée, soit à la charrue, soit à la mare, soit à la bêche. Ce dernier labour est

le plus efficace, non-seulement parcequ'il est plus profond, mais parcequ'il ameublit mieux la terre. On est dans l'usage de donner trois labours, le premier avant l'hiver, & les deux autres au printemps, & de porter le fumier dans le champ avant le dernier. Cependant si l'on fumoit avant le labour d'hiver, il est constant que le fumier se consommant, s'incorporeroit mieux avec la terre.

La semence doit être choisie de la dernière recolte; celle de deux ans est moins bonne, celle de trois ne vaut plus rien, le grain doit être net & bien nourri. Le temps de la semaille s'étend depuis le mois de mars jusqu'à la fin de juin, suivant la nature du climat & de la terre. Ainsi on peut semer deux fois, lorsque quelque accident imprévu a fait périr la première semence. On recouvre la semence avec la herse, quand le champ a été labouré à la charrue, & lorsqu'il l'a été à la main, on se sert du rateau. Comme le chenevis en germant sort de terre, ce que ne font pas les autres graines, il est à propos d'y veiller, pour en écarter les oiseaux qui l'apperçoivent facilement. Au mois de juillet les tiges qui ne portent que la fleur, & que l'on nomme improprement femelles, commencent à jaunir par la cime, & à blanchir par le pied: la fleur tombe & les feuilles se flétrissent: il est temps de les arracher alors brin à brin; il seroit dangereux de les laisser plus longtemps sur terre. Celui que l'on nomme le mâle, se cueille vers la fin d'août, ou au commencement de septembre.

En Franche-Comté on a la méthode de semer à part çà & là, dans un champ de haricots, à cinq ou six pieds de distance les uns des autres, des pieds de chanvre qu'on destine pour de la semence. Ces pieds viennent de la forme & de la grandeur d'un arbrisseau, le long desquels les haricots filent sans se gâter; chaque pied fournit au moins un demi litron de graine: on ne laisse que quelques pieds du Chanvre mâle, unique-

ment pour donner la fécondité à la semence de la femelle ; on arrache de bonne heure les autres, de peur d'épuiser inutilement les sucs de la terre.

Quelquefois aussi on séme du chanvre sur toutes les bordures des terreins où on a mis des choux ou herbes potagères; c'est un bon moyen d'éloigner les chenilles de ces plantes.

Après avoir arraché le Chanvre on le lie par faisceaux, & on le dispose la tête en haut, afin que le soleil le fasse sécher; on bat ensuite la femelle pour en tirer la graine; celle qui se sépare facilement est la meilleure & la plus propre pour la semence.

Lorsque le Chanvre est ainsi disposé, il faut le faire rouir. M. Marcandier juge qu'il est plus avantageux de faire cette opération lorsque le Chanvre est encore verd, & que les sucs circulent encore, que d'attendre qu'il soit sec; car il a observé que, lorsqu'il pleut sur du Chanvre à moitié sec, la pluie le tache & le noircit; d'ailleurs, suivant cette méthode, il ne faut que trois ou quatre jours pour le faire rouir, au lieu que si on le laisse sécher auparavant, il faut huit ou dix jours.

Pour faire rouir le Chanvre, on doit le mettre dans une mare d'eau exposée au soleil. Après avoir coupé la tête & les racines qui sont inutiles, on l'entasse en bottes & on le charge de pierres, afin qu'il plonge dans l'eau. La police doit veiller à ce qu'on ne fasse point rouir le Chanvre dans des eaux courantes, car l'eau dans laquelle on macere le Chanvre, devient si puante, que c'est un très-dangereux poison pour ceux qui en boivent, & les antidotes les plus excellens donnés à temps, ont de la peine à y remédier.

D'autres font rouir le Chanvre, en l'exposant sur le pré à la rosée & au soleil. Le but de l'opération que l'on appelle roui, est de dissoudre une substance gommeuse, qui attache à la tige les fils de l'écorce, afin qu'on puisse les séparer plus facilemenr. Si on laisse le Chanvre rouir trop longtemps, il se pourrit & le fil en

eſt plus foible. S'il y reſte trop peu, on ne peut pas le ſéparer : l'expérience ſeule apprend le temps qu'il faut l'y laiſſer. L'eau, la température de l'air, le Chanvre même y apportent de la différence, ſuivant les obſervations de M. Duhamel. Cet académicien a trouvé : 1.° que le Chanvre étoit plutôt roui dans une eau dormante que dans une eau courante ; dans une eau trouble que dans une eau claire ; 2.° qu'il eſt plutôt préparé dans un temps chaud que dans un temps froid ; 3.° que le Chanvre qui a cru dans une terre légère, qui a toujours eu aſſez d'humidité, qui a été roui de bonne heure, ſe rouit plus vîte que celui qui a cru dans une terre forte & dans des lieux ſecs. On dit que le chanvre qui demande le moins de temps pour être roui, vaut mieux que l'autre, parceque le fil en eſt plus fort.

Comme le Chanvre femelle reſte plus longtemps en terre & qu'il reçoit plus de nourriture, le fil qu'il donne eſt plus groſſier & plus fort ; le Chanvre mâle, qu'on cueille le premier, donne des fils plus fins, & eſt le plus eſtimé pour faire de la toile.

Lorſque le Chanvre a été bien roui, on le lave & on le fait ſécher, les uns au ſoleil, les autres dans un ſéchoir ; le Chanvre ayant été ainſi préparé, les filamens ſe détachent aiſément, & on les ſépare de la partie ligneuſe en le taillant, c'eſt-à-dire, en rompant le bout d'un tuyau, & en tirant d'un bout à l'autre l'écorce qui eſt autour. Cette opération uſitée dans de certains pays eſt très longue ; le plus communément on le broie ſous une machine faite exprès, & que l'on appelle macque ; de cette manière on fait beaucoup plus d'ouvrage en bien moins de temps ; la ſociété d'agriculture de Bretagne a trouvé que la macque de Livonie, dont M. le duc de Choiſeul a fait venir un modèle, eſt de beaucoup préférable à la nôtre. Par l'opération de cet inſtrument le fil ſe détache de la chenevotte, qui pour lors eſt réduite en pouſſière ; la filaſſe, quoiqu'ainſi préparée, contient encore beaucoup de parties étran-

gères, dont il faut la débarasser. Pour cet effet, les uns la battent, d'autres la pilent dans des mortiers de bois; d'autres, comme dans certains endroits de la Livonie, la font passer sous un grand rouleau fort pesant, mû par le moyen d'une roue à eau, & qui roule sur une table ronde avec une extrême rapidité. Les fils du Chanvre qui a passé sous cette machine, se divisent & se séparent mieux que par la première opération. L'inconvénient de cette méthode est qu'elle fait beaucoup de poussière, qui occasionne aux ouvriers des maladies très-dangereuses.

Lorsque le Chanvre, par les premières opérations, a été dépouillé de la partie ligneuse, on le passe successivement sur des espèces de peignes de fer, gros d'abord, & ensuite plus fins. Par cette manœuvre le Chanvre acquiert de la douceur, de la blancheur & de la finesse.

Lorsque le Chanvre a été assez longtemps dans l'eau, pour que l'écorce, qui est toute composée de fils, puisse se détacher aisément, cette écorce encore dure & élastique, ne paroît pas propre à produire des fils assez fins. M. Marcandier, après des expériences réitérées, est parvenu à lui donner facilement & sans frais, toutes les bonnes qualités qui lui manquoient, & à épargner de beaucoup la peine & la santé des ouvriers, tant est grand l'empire de l'art sur la nature. Quand le Chanvre a reçu la première préparation d'être taillé ou broyé, & qu'il est réduit en filasse, il propose de prendre la filasse par petites poignées, de les mettre dans des vases remplis d'eau, & de les y laisser plusieurs jours, ayant soin de les frotter & de les tordre dans l'eau, sans les mêler. Cette opération est comme une second espèce de rouissage; le Chanvre se décharge de sa gomme la plus grossière, on le tord, on le lave bien à la rivière, puis on le bat sur une planche, & on le lave encore de nouveau. On reconnoît que le Chanvre est purgé de sa crasse, lorsqu'il a un œil clair; les parties du Chanvre se séparent alors, se nettoient, & paroissent aussi belles

que si elles avoient passé par le seran : on le tord, & on le fait sécher sur des perches ; le Chanvre préparé par cette méthode paroît composé comme d'autant de fils de soie. Plusieurs expériences ont appris que, par cette opération, le plus malpropre & le moins prisé peut acquerir des qualités qui l'égalent à celui qui est regardé comme le plus parfait. Après cette opération on remet le Chanvre au seranceur, pour en tirer les fils les plus fins, ce qui se fait par le moyen d'un instrument garni de longues pointes d'acier, entre lesquelles on fait passer les fils de Chanvre : il y a des serans plus gros les uns que les autres ; on commence d'abord par le plus gros, pour finir par le plus fin, afin d'éviter le trop grand déchet. On n'est plus obligé de le battre autant ; la matière se travaille plus facilement, & l'ouvrier n'est pas tant exposé à cette poussière si dangereuse dont nous avons parlé : le Chanvre ainsi préparé égale le plus beau lin, & ne donne qu'un tiers d'étoupes. Madame la marquise de Fontanelli a fait l'épreuve de cette méthode & s'en est très-bien trouvée.

De la culture du Chanvre passons à ses usages. Dans les Indes Orientales on fait avec ses feuilles pilées & bouillies dans l'eau, une liqueur qui enivre : anciennement la graine du Chanvre étoit mise au nombre des alimens ; on en faisoit de petites dragées pour le dessert ; mais actuellement ce mets est totalement banni des tables, comme trop échauffant, & par-là très-dangereux. Les oiseaux aiment beaucoup le chenevis : on en donne aux poules pour les faire pondre en hiver, mais on a observé depuis peu que cette graine les nourrit trop, qu'elle les engraisse, & que loin de rendre les poules fécondes, au contraire elle les rend stériles.

Les feuilles de Chanvre & sa graine, pilées & appliquées en cataplasme, sont fort résolutives ; on les emploie à la campagne pour les écrouelles & pour les tumeurs skirreuses. Dioscoride assure que le suc du che-

nevis mûr ou encore verd, tiré par expression, appaise les douleurs d'oreilles causées par quelque obstruction.

On prétend que la graine de chenevis cuite dans l'eau appaise la toux; Sylvius de Leboé a guéri plusieurs malades de la jaunisse par la seule graine de chenevis cuite dans le lait de chèvre, presque jusqu'à la faire crever; il en donnoit chaque jour deux ou trois prises de cinq à six onces.

Le chenevis fournit encore une huile par expression, qui n'est pas seulement bonne à brûler, mais qui est aussi propre pour les tumeurs & les skirres. Cette huile mêlée avec un peu de cire fondue, est un bon remède pour la brûlure, dont elle appaise la douleur. On prescrit ordinairement le chenevis à la dose d'une once dans une tisane apéritive, qu'on donne par verres en forme d'émulsion aux personnes attaquées de la jaunisse & d'obstructions du foie, sans avoir cependant aucun signe de fièvre. On donne aussi cette même semence infusée & pilée dans du vin, comme emmenagogue & diurétique. On l'ordonne encore sous la forme d'émulsion dans la gonorrhée & l'ardeur d'urine.

Lorsqu'on fait saillir les jumens, on leur donne au même moment pour boisson de l'infusion de Chanvre dans l'eau: on prétend que la décoction du Chanvre verd avec sa graine, dont on aura exprimé le marc, fait sortir les vers de la terre sur laquelle on l'aura versée; les pêcheurs se servent ordinairement de cet expédient pour en prendre quand ils en ont besoin. Son jus & sa décoction mis dans le fondement des chevaux, en fait aussi sortir la vermine: on donne en breuvage aux chevaux la décoction de Chanvre dans la dyssenterie. Quand on veut purger un terrein de toutes sortes de mauvaises herbes, il n'y a qu'à y semer du Chanvre.

Le Chanvre préparé, ainsi que nous l'avons dit plus haut, devient de la filasse, & c'est-là son principal usage; celle qu'on tire du Chanvre femelle est recherchée, comme plus forte, pour les ficelles, cordes,

cordages, cables, &c. Celle que fournit le Chanvre mâle étant plus foible, mais plus fine, est préférée pour être filée au fuseau, ou au rouet. Les différens fils qu'on en fait sont d'un usage journalier pour un très-grand nombre d'ouvrages; mais leur principale utilité est de servir à faire de la toile : personne n'ignore quelle est l'utilité de la toile, tant pour l'habillement que pour les autres commodités de la vie: on en fait des voiles; on en garnit les aîles de moulin à vent; le coton que le linge jette, sur-tout celui que rendent les toiles des navires, réduit en cendre, fait le même effet en médecine que le spode calamine ou la tuthie.

Les chiffons de vieille toile, macérés dans l'eau pendant un temps assez long, puis hachés à trois reprises, dans différentes piles, forment une pâte très-fine; on la jette alors dans des moules de fil de laiton serrés l'un contre l'autre; elle s'y égoute, & se change dans le moment en un corps solide & bien lié, qui, après quelques autres préparations, est notre papier; c'est ainsi que la toile usée & inutile devient par cette métamorphose une matière très-précieuse, où les pensées des hommes peuvent être peintes & déposées, qui les transporte aux lieux les plus éloignés de la terre, & les conserve jusqu'aux temps les plus reculés. Le papier a mille utilités dans les arts; on s'en sert pour l'imprimerie, pour faire le carton, &c. La vieille toile & le gros papier à demi brulés, ou plutôt réduits en charbon, tiennent lieu d'amadou à quelques personnes. L'étoupe, cette filasse grossière qui reste sur les peignes, ou que les séranceurs font tomber, s'emploie ordinairement pour faire des flambeaux de diverses grosseurs. Les plus petits se nomment mêches; les canonniers s'en servent pour mettre le feu à la lumière des canons; les mineurs les emploient aussi; les soldats s'en servoient pour les mousquets avant l'invention des ressorts; les chevaliers d'arquebuse en font encore usage. On faisoit autrefois avec l'étoupe cardée, des matelas pour les équipages,

mais elle ne sert plus guères que pour les emballages. Quelques personnes prétendent cependant que mêlée avec quelqu'autre matière, elle peut servir utilement pour les étoffes.

L'étoupe du chanvre, préparée à la façon de M. Marcandier, devient cependant en la cardant, une ouate qui peut remplacer les ouates ordinaires; on peut même en la filant, faire de très-bon fil. Les cordiers se servent de ces étoupes pour les ficelles, cordages, &c.

Le P. Duhalde dit qu'à la Chine on fait du papier avec cette étoupe, en la travaillant avec la chaux: M. Guettard croit qu'on en pourroit faire de même dans ce pays ci; il ajoute aussi qu'on pourroit faire servir à cet usage les chenevottes, c'est-à-dire, les fragmens de la partie ligneuse qui tombent dans la braie, & qui sont ordinairement inutiles; pour celles que les enfans rompent à la main en taillant le Chanvre, on en fait des allumettes en plusieurs provinces de France. Quelques auteurs prétendent que le charbon de Chanvre femelle peut entrer avec succès dans la composition de la poudre à tirer.

CHAPEAU D'ÉVÊQUE.

LE CHAPEAU D'ÉVÊQUE est une plante dont la racine est menue, noirâtre, d'une odeur forte, composée de fibres qui se propagent: sa tige est basse, épineuse; ses feuilles imitent celles du lierre; sa fleur est cruciforme, ayant les pétales ovales, obtus, concaves, quatre nectars en forme de tasse adhérens aux pétales, & quatre étamines égales; son fruit est une silique alongée, pointue, bivalve, uniloculaire, contenant plusieurs semences oblongues. On nomme cette plante *Epimedium*. Dod. *Epimedium alpinum*. Linn. Elle est pérennelle, & croît dans les lieux humides des Alpes;

on ne lui connoît aucune vertu médicinale, quoique Galien la regarde comme rafraîchissante.

CHARDONS.

LES CHARDONS sont des plantes dont il y a plusieurs espèces; elles se ressemblent en ce que leurs fleurs sont à fleurons, soutenus par des embryons qui deviennent des graines chargées d'une aigrette; le calice qui renferme les embryons est d'abord arrondi; il s'évase ensuite dans sa maturité. Il est formé de plusieurs écailles appliquées les unes sur les autres, & terminées chacune par un piquant; ces espèces diffèrent entr'elles par le nombre des piquans & par la forme & la grandeur des feuilles. Nous parlerons dans des articles séparés des espèces de Chardons dont nous connoissons les propriétés: à l'égard de ceux dont nous ignorons les vertus, nous en ferons ici une énumération succinte.

La première espèce est celle qu'on nomme *Carduus lanceolatus latifolius*. Pin. 385. le Chardon en forme de lance; il croît dans les endroits cultivés & escarpés de la France.

La seconde espèce s'appelle *Carduus nutans*. Bauh. *hist.* le Chardon flottant; on en trouve aux environs des villages: on le nomme ainsi parceque sa tête est toujours en mouvement.

La troisième espèce est connue sous le nom de *Carduus acanthoides*. Bauh. *hist.* 3. *p.* 59. Chardon à forme d'acanthe. Il croît dans les lieux escarpés.

La quatrième espèce est le Chardon à tiges hérissées. *Carduus caule crispo*. Bauh. *hist.* 3. On en voit dans les champs cultivés de la France.

La cinquième espèce est le Chardon de marais. *Carduus palustris*. Pin. 277. On mange en quelques endroits les queues des feuilles & des jeunes tiges crues

ou cuites de cette plante ; cette espèce croît dans les prés marécageux du royaume.

La sixième espèce est le Chardon de Montpellier, où on le trouve ordinairement. *Carduus cirsium Monspeliacum folio longo glabro*. Bauh. *hist*. 3. *p*. 44.

La septième espèce est le Chardon à petites feuilles. *Cirsium seu Carduus angustifolius*. Bauh. Pin. 377.

La huitième espèce est le Chardon des Pyrénées. *Carduus tomentosus Pyreneus, floribus purpureis glomeratis*. Tourn.

La neuvième espèce est le Chardon des prés. *Carduus pratensis*. Lob. Pin. Il y a encore plusieurs autres espèces de Chardons qu'il seroit trop long de détailler ici.

Quant aux Chardons usuels, voyez les articles qui les concernent.

CHARDON BÉNIT.

LE CHARDON BÉNIT est une plante dont la racine est blanche, divisée en plusieurs branches, & fibrée. Ses feuilles sont découpées, à-peu-près comme celles des pissenlits, fort amères, velues & terminées par des épines molles & courtes. Sa tige est rameuse, branchue, velue, haute de deux pieds & demi. Ses fleurs sont grandes, à fleurons jaunes, découpées en lanières, & enfermées dans des têtes écailleuses. Ses semences sont longues, cannelées, jaunâtres, garnies chacune d'une aigrette.

On nomme cette plante en Botanique *Carduus benedictus*. J. B. *t*. 3. *p*. 75. *Cnicus Sylvestris hirsutior sive Carduus Benedictus*. Pin. 178. *Centaurea calicibus duplicato spinosis, lanatis, involucratis, foliis semidecurrentibus denticulo spinosis*. Linn. *Sp. plant*. 1296.

Le Chardon Bénit vient naturellement dans les pro-

vinces méridionales de la France ; on en trouve aux environs d'Aix en Provence, dans plusieurs champs & vignes qui sont au-delà du monastère des Augustins réformés, vulgairement S. Pierre, de même que dans plusieurs champs des Moulières, de Repentance, & ailleurs.

Le Chardon Bénit se cultive dans la plupart des jardins de la France ; on le séme au printemps : il demande une terre meuble, & n'exige pour toute culture que de sarcler les mauvaises herbes qui peuvent l'étouffer.

On attribue au Chardon Bénit une vertu alexitère, anti-pleuritique & fébrifuge ; il excite puissamment la transpiration & les sueurs ; il est très-bon dans les fièvres malignes ; & même dans la peste, si on en croit Palmarius. Le suc de cette plante se prescrit plusieurs fois le jour, à la dose de trois ou quatre onces, & sa décoction jusqu'à six ; sa poudre, à la dose d'un gros dans du vin ou de l'eau distillée, & l'extrait à celle d'un scrupule ou d'un demi-gros. Etmuller donne pour le plus grand sudorifique cet extrait mêlé avec un peu de *laudanum* opié. Le Chardon Bénit convient dans les pleurésies, néanmoins après des saignées réitérées. Il est très-bon dans les fièvres intermittentes, si l'on en continue l'usage pendant quelque temps avant l'accès, après avoir fait précéder les remèdes généraux, & notamment l'émétique : on l'ordonne seul, ou on l'associe avec la petite centaurée ou le cabaret. Ballonius a observé que la décoction de Chardon Bénit rend l'urine épaisse & fétide.

Dans les maladies chroniques on prescrit efficacement plusieurs fois le jour, l'infusion de cette plante avec d'autres amers : une émulsion faite avec la semence de Chardon Bénit & l'eau distillée de coquelicot, est très-bonne dans la pleurésie, le rhumatisme, la petite vérole, la rougeole & les maladies d'un mauvais caractère.

On conserve dans les boutiques une eau distillée de

Chardon Bénit ; on la prescrit dans les juleps & les potions cordiales & sudorifiques : M. Chomel s'est servi avec succès dans la pleurésie, de cette eau seule avec les germes de six œufs ; c'est un remède commun & domestique.

Un demi-gros de graines de Chardon Bénit, infusé pendant huit jours dans un verre de bon vin blanc, passé & donné au malade deux heures avant le frisson, est un remède éprouvé dans la fièvre quarte. Les Allemands font avec cette plante, pendant la vendange, un vin qu'ils ordonnent contre le scorbut. La semence de Chardon bénit s'ordonne seule, ou avec la coralline, contre les vers : un bon remède contre la rétention d'urine, est une poudre faite avec les semences de Chardon Bénit, de genet & de persil de chacune un gros, qu'on délaie dans deux verres de vin blanc à prendre en deux fois. Simon Pauli recommande la poudre des feuilles contre les vieux ulcères chancreux : il rapporte qu'une femme dont les mammelles étoient rongées jusqu'aux côtés, fut guérie par le moyen de cette poudre. Arnauld de Villeneuve dit avoir vu un homme dont la chair de la jambe étoit rongée jusqu'à l'os par un vieil ulcère, être guéri par cette poudre. Tragus nous apprend que le Chardon bénit fut envoyé des Indes à l'empereur Frédéric III, comme un remède spécifique contre la migraine. Le suc tiré par expression de cette plante, respiré par les narines, arrête l'hémorrhagie, suivant Cæsalpin.

Les maréchaux se servent de toute la plante : ils l'emploient dans les morsures du scorpion & de la vipère ; ils prétendent que rien n'est meilleur que cette herbe pour guérir les chevaux de toute sorte de morsures.

CHARDON COMMUN.

LE CHARDON COMMUN, l'Epine blanche sauvage, le Pet d'âne, est un Chardon dont la racine est fusiforme ; sa tige est herbacée, droite, rameuse, d'un pied ou deux; ses feuilles sont alternes, courantes, ovales, oblongues, sinuées, velues, blanchâtres, se prolongeant sur la tige, imitant par leur forme celle de l'acanthe; sa fleur est solitaire, sessile, tantôt axillaires, tantôt au sommet des tiges, composée, flosculeuse, ayant les fleurons tubulés, hermaphrodites dans le disque & à la circonférence, égaux, rassemblés dans un calice arrondi, écailleux, dont les écailles sont raboteuses, relevées, terminées par un aiguillon en forme d'alène. Le fruit est un amas de plusieurs semences couronnées d'une aigrette capillaire, contenues par le calice, sur un réceptacle nud, ponctué & comme réticulé.

Cette plante se nomme *Carduus tomentosus acanthi folio vulgaris.* Tourn. *Mopordum acanthium.* Linn. Elle croît dans les lieux incultes, aux bords des chemins ; on en voit par toute la France.

On trouve sur le Chardon une chenille épineuse de couleur grise, qui se métamorphose en un papillon qu'on nomme belle-dame : *Papilio alis fulvis albo nigroque variegatis, secundariis ocellis quinque.* Cet élégant papillon a les aîles dentelées, peu anguleuses; les supérieures sont mêlées en dessus de taches fauves un peu couleur de cerises vers le bord intérieur, & de taches blanches au bord extérieur vers le bout de l'aîle, le tout sur un fond noir peu foncé ; les inférieures sont de couleur fauve rougeâtre, avec plusieurs taches noires, dont il y a une rangée de forme ronde qui borde l'aîle. En dessous, les aîles supérieures sont presque

presque toutes de couleur de cerise, avec quelques taches noires, blanches & jaunes. Les inférieures sont marbrées de gris, de jaune & de brun, avec cinq taches en forme d'yeux, rangées en bandes, qui bordent l'aîle au même endroit, où sont en-dessus les taches rondes & noires; l'élégance des couleurs de ce papillon l'a fait appeller la Belle-dame.

Le Chardon commun est celui que l'âne préfère : il fait une espèce de bruit sous les dents de cet animal. On regarde ce Chardon comme vulnéraire & détersif; sa racine passe pour être apéritive & carminative, & sa graine est, dit-on, anti épileptique; on l'emploie cependant très-peu en médecine.

On trouve aux environs de Narbonne un Chardon très-haut, qu'on nomme *Carduus tomentosus acanthi folio altissimus lusitanicus*. Barr. Icon. 501.

CHARDON A FOULON.

Le Chardon à foulon, le Chardon de Bonnetier, la Cardière, la Cuve de Vénus, le Chardon à carder, est une plante dont la racine est fusiforme, unie, blanche; sa tige est haute de trois ou quatre pieds, roide, creuse, cannelée, hérissée de quelques épines; ses feuilles sont opposées deux à deux, sessiles, perfeuillées de manière qu'elles forment autour de la tige une petite cuvette, presque toujours remplie d'une eau claire & limpide, dentées, épineuses en leurs bords, avec une côte dans le milieu, armées en-dessus d'épines dures; sa fleur est composée, flosculeuse; ses fleurons n'ont pas leurs étamines réunies par les sommets; ils sont tubulés, irréguliers, comme ceux de la scabieuse, divisés par leurs limbes en quatre parties, rassemblés en tête ovale, sur un calice commun, composé de folioles ténues, lâches, plus longues que la fleur; chaque

fleuron est porté par des calices propres, à peine visibles, insérés au germe, & distribués sur un réceptacle conique, remarquable par des lames très-longues. Ses semences sont en forme de colonne, couronnées par le rebord du calice propre de chaque fleuron. On nomme cette plante *Dipsacus sativus*. Pin. *Dipsacus fullonum*. Linn. On la cultive dans les champs; on en voit beaucoup au Verdanson, à Lavenet près de Montpellier.

On en trouve en France de trois autres espèces: la première est le Chardon à foulon sauvage. *Dipsacus sylvestris aut virga pastoris major*. Pin. 385. *Dipsacus foliis sessilibus serratis*. Linn. Sp. plant. 140. On trouve cette espèce dans toute la France: elle est connue sous le nom de Chardonette.

La seconde est le Chardon à bonnetier à feuilles laciniées. *Dipsacus folio laciniato*. Pin. On le trouve en Alsace.

La troisième est nommée particulièrement Verge à pasteur. *Dipsacus sylvestris capitulo minore, seu virga pastoris minor*. Pin. 385. On en voit sur les bords des fossés humides de la plupart des provinces.

On remarque ordinairement sur le Chardon à foulon une chenille qui a quelques poils courts, le corps gris, la tête noire, & quelques taches jaunes autour du col; elle se métamorphose en un papillon qu'on nomme le Plein-chant. *Papilio alis divarricatis denticulatis nigris, albo punctatis*. Geoff. 67. Son corps & ses aîles sont en-dessus d'un brun noir, & les aîles sont parsemées de points blancs quarrés, dont plusieurs se touchent. Ces points ressemblent par leur forme & leur position à des notes de plein-chant. Les aîles sont bordées d'une frange noire & blanche, ce qui les fait paroître dentelées. Les aîles & le corps sont en-dessus d'un gris brun, & l'on voit sur le dessous des aîles des taches blanches, mais moins régulières qu'en dessus.

Les Chardons à bonnetier se sément en mars; on les

lève au mois d'août pour les planter par rayons, & on ne fait la recolte des têtes qu'en juillet & août de la seconde année ; on leur laisse une queue d'environ un pied ; on les range par bottes de cinquante, qu'on suspend pour faire sécher ; il faut avoir grand soin lorsqu'ils sont coupés de les mettre à l'abri de la pluie qui les pouriroit, ou du soleil qui les rougiroit. M. Barate, correspondant de la société d'agriculture de Rouen, prétend, dans un mémoire qu'il a donné sur le Chardon à bonnetier, qu'une terre cultivée en Chardon, rapporte les deux tiers de plus qu'une terre ensemencée en bled ; il en donne le calcul d'après l'expérience qu'il en a faite : ce calcul est rapporté dans la soixante-dix-neuvième feuille de la Gazette d'agriculture de 1767 : au reste cette plante exige une exposition au midi, une terre douce & substantielle ; elle ne craint que les grandes gelées en hiver & la bruine en été ; les abeilles sont très-friandes de ses fleurs, & elles se désaltèrent dans l'eau que conservent les feuilles, qui forment une espèce de cuvette à chaque nœud de la plante : les chasseurs & les voyageurs ont aussi souvent recours à cette eau, qui est limpide & n'acquiert aucun mauvais goût.

Tout le monde sait que le Chardon à bonnetier est d'un usage indispensable pour lever ou tirer le poil de tous les ouvrages en laine, puisqu'aucune carde n'y peut suppléer, car les plus flexibles ou manqueroient de ressort, ou détérioreroient le tissu de l'étoffe. Il est d'un grand débit dans le royaume. La balle de ces Chardons qui consiste en 10 mille têtes, se vend année commune 24 à 25 livres.

Les têtes & les racines de cette plante sont sudorifiques & diurétiques; on en tire une eau distillée qu'on croit ophthalmique.

※

CHARDON HÉMORRHOIDAL.

LE CHARDON HÉMORRHOIDAL, la sarrette ou Chardon des vignes, le Chardon aux ânes, est une plante dont la racine est noirâtre ; elle est rampante, de même que sa tige qui est blanchâtre & haute d'un pied ; ses feuilles qui ressemblent à celles du lairon doux, sont longues, d'un verd noirâtre en dessus, blanches & lanugineuses en dessous, découpées & piquantes ; ses rameaux portent aux extrémités des têtes écailleuses, plus grosses que des glands de chêne, sans épines, chargées d'un bouquet de petits fleurons découpés en lanières, rougeâtres ; il succéde à ces fleurs des semences garnies chacune d'une aigrette ; cette plante se nomme *Carduus vinearum repens sonchi folio*. Pin. 377. *Serratula arvensis*. Linn.

Ce Chardon se trouve dans les champs, les prés & les vignes ; il s'y multiplie en quantité ; on a bien de la peine à le détruire.

Cette plante est apéritive, résolutive & anti-hémorrhoïdale ; on s'en sert en décoction ; quelquefois sa tige est interrompue par des tubercules formés par des piqures d'insectes : l'on prétend, sans cependant aucune vraisemblance, que ces tubercules portés dans la poche, ou noués dans le coin de la chemise, guérissent les hémorrhoïdes ; l'insecte qui occasionne par sa piquure ce tubercule, est, suivant Swammerdam, une petite mouche jaunâtre, qui a la tête un peu grosse, les yeux rougeâtres, les antennes courtes, & les aîles chargées de belles couleurs. Cette mouche tenoit son derrière fort alongé, dit ce célèbre auteur, lorsque je l'ai remarquée sur un Chardon, & paroissoit faire tous ses efforts pour le faire pénétrer dans le milieu des feuilles, afin d'y déposer ses œufs ; ce spectacle intéressant pour

moi, occupa toute mon attention ; c'est pour la première fois que j'ai vu, continue toujours Swammerdam, la manière dont les insectes choisissent les plantes qui leur conviennent pour y placer leurs œufs, & pour procurer aux petits qui en doivent naître une habitation sûre, & en même temps une provision qui ne leur manque jamais : c'est à l'endroit où les œufs sont déposés, qu'il se forme une grosse tubérosité, d'une substance à peu-près semblable au calice des noisettes, & qui devient peu-à-peu d'une nature ligneuse : au milieu de cette tubérosité, on trouve quelques petits vers blancs qui se changent en nymphes, & ensuite en mouches pareilles à celles dont elles tirent leur origine.

La mouche qui s'élève ordinairement dans les galles du Chardon hémorrhoïdal, est une très-jolie mouche à deux aîles : *Musca alis albis, lineâ geminatâ litterata S. fusca, oculis viridibus.* Linn. Faun. Sues. 1063. On en voit aussi sortir quelquefois de petites mouches à quatre aîles, celle dont M. Swammerdam nous donne la description, paroît être de cette espèce.

Les ânes ne recherchent pas tant le Chardon hémorrhoïdal que le Chardon commun ; c'est donc à tort qu'on nomme cette plante Chardon aux ânes.

On trouve derrière les murs des villages, & au bord des chemins, une autre espèce de Chardon qu'on nomme *Carduus capite rotundo tomentoso.* Pin. *Carduus eriophorus.* Linn. Borel assure que cette espèce de Chardon est très-bonne pour guérir le cancer du nez & des mammelles, si on applique sur la partie affectée son suc ou ses feuilles pilées. Cet auteur appelle ce Chardon *Onopordum ;* il est plus résolutif que le précédent.



CHARDON MARIE.

LE CHARDON MARIE, le Chardon Notre-Dame, le Chardon blanc, le Chardon argenté, le Chardon laité, le Chardon lochar, l'Artichaut sauvage (car tous ces mots sont synonymes,) est une plante annuelle, dont la tige s'éléve depuis un pied jusqu'à deux, branchue, cannelée, couverte d'un duvet blanc : sa racine est longue, épaisse & succulente ; ses feuilles sont amplexicaules, triangulaires, en fer de pique, presqu'aîlées, épineuses, marquées de taches blanches ; sa fleur est composée, flosculeuse, dont les fleurons sont tubulés, hermaphrodites dans le disque & à la circonférence, égaux, rassemblés dans un calice renflé, écailleux. Les écailles du calice sont terminées en pointes, cannelées, épineuses à leur extrémité & sur leurs bords ; elles font l'office de péricarpe & embrassent les semences qui sont ovales, tetragones, anguleuses, couronnées d'une aigrette simple, sessile, & très-longue.

On nomme cette plante *Carduus albis maculis notatus vulgaris.* Tourn. 440. *Carduus foliis amplexicaulibus hastato-pinnatifidis spinosis, calicibus aphyllis, spinis caniculatis duplicato spinosis.* Linn. *Sp. plant.*

On cultive ce Chardon dans les jardins ; il croît aussi quelquefois le long des chemins ; il se reséme chaque année lui même dans les lieux où on l'a cultivé ; j'en ai trouvé beaucoup auprès de Fitzjames & de Clermont en Picardie : on en trouve aussi aux environs d'Aix & de Montpellier, à Selleneuve & Lavanet.

Le Chardon Marie a les mêmes vertus que le Chardon bénit, il est sudorifique & diurétique ; la décoction de ses feuilles & de ses racines est très-bonne dans les engorgemens du foie & des viscères. Matthiole la recommande contre l'hidropisie, la jaunisse & la néphré-

tique. Sa semence est en grand usage dans la pleurésie & le rhumatisme : on la prend en émulsion ou en poudre, à la dose d'un gros ou de deux, dans du vin ou dans de l'eau distillée ; quelques auteurs regardent la semence comme un spécifique contre l'hydropisie : son suc est fébrifuge ; il se prescrit au commencement de l'accès à la dose de quatre onces. Etmuller recommande l'émulsion de Chardon Marie contre les fleurs blanches.

On prétend que la décoction ou l'eau de Chardon Marie appliquée extérieurement, est très-bonne contre les ulcères malins, qui mangent & rongent les chairs voisines, & contre le cancer des narines.

Les maréchaux se servent de sa racine & de sa semence en qualité d'apéritifs ; on les donne aux animaux, en poudre, à la dose d'une demi-once dans six onces de vin blanc.

CHARDON NAIN.

Le CHARDON NAIN est une espèce de petite Carline qu'on nomme *Carduus acaulis, calice glabro.* Linn. *Sp. plant.* 1156. *Carlina acaulis, minore purpureo flore.* Pin. 380. Il se trouve dans les pâturages élevés de la France. Ses aigrettes sont fort grandes & élastiques ; les paysans des environs de Verdun en font d'assez bons couchers. *Voyez article Chameleon.*

CHARME.

Le CHARME, la Charmille, est un arbre fort commun dans les forêts. Abandonné à la nature, il n'est pas d'une grande beauté ; il paroît même chenu dès

qu'il eſt à la moitié de ſon âge, & vient rarement d'une bonne groſſeur; cet arbre cependant docile ſous la main des jardiniers, fait l'ornement des jardins, ſoit pour les paliſſades, ſoit pour les boſquets; il pouſſe beaucoup de petites branches toutes chargées de feuilles ovales, terminées en pointe, dentelées par les bords, pliſſées depuis la nervure du milieu juſqu'aux bords, ſuivant la direction des nervures latérales, qui ſont rangées très-régulièrement & parallèlement les unes aux autres; l'entre-deux de chaque nervure eſt bombé en deſſus, & creuſé en gouttière par-deſſous; les feuilles ſont placées alternativement ſur les branches; elles ſéchent ſur l'arbre pendant l'automne, & ne tombent qu'au printemps; les boutons qui ſont aux aiſſelles des feuilles ſont longs & pointus; les fleurs de cet arbre ſont mâles & femelles ſur le même individu. Les fleurs mâles ſont grouppées ſur un filet commun en forme de chaton; ces chatons ſont formés d'écailles, ſous leſquelles on découvre des étamines fort courtes. Les fleurs femelles forment d'abord par leur aſſemblage ſur un filet commun, des eſpèces d'épis écailleux; ſous chaque écaille on apperçoit un piſtil formé de deux ſtiles, qui ſe réuniſſent par leur baſe à un embryon qui devient une eſpèce de noyau oval & anguleux, dans lequel eſt une amande. Il y a des feuilles qu'on nomme aſſez improprement ſéminales, parcequ'elles accompagnent toujours les ſemences; elles ſont diviſées très-profondément en trois parties.

On nomme cet arbre *Carpinus vulgaris*. Dod. pempt. *Carpinus ſquamis ſtrobilorum planis*. Linn. *Sp. plant.* 1416. Il y a une variété à feuilles panachées.

On remarque ſur le Charme huit ſortes d'inſectes. Le premier eſt le richard verd alongé. *Cucujus viridi cupreus, læis oblongus*. Geoff. 127. Cet inſecte a deux lignes & demie de longueur, ſur une demi-ligne de largeur; il eſt tout verd, un peu doré; il n'y a que ſes yeux qui ſoient d'un brun clair; les antennes ſont

courtes, n'égalant pas la longueur du corcelet ; elles sont figurées en scie ; sa tête est large & applatie ; son corcelet est presque quarré, aussi long que large, applati en dessus, un peu inégal, avec des rebords sur les côtés. Cet insecte vu à la loupe, paroît tout parsemé en dessus d'un nombre infini de petits points rangés sans aucun ordre, qui le rendent comme chagriné.

Le second est la *tête écorchée* de la famille des Becmares. *Rhinenomaces niger, thorace elytrisque rubris, capite pene elongato.* Geoff. 273. Cet insecte a trois lignes de longueur sur une ligne & demie de largeur ; sa trompe qui est grosse & courte, n'égale pas la moitié de la longueur de sa tête. Les antennes, posées sur le milieu de cette trompe, sont aussi assez courtes, & ne surpassent guères la longueur de la tête ; celle-ci est longue, & presque d'une forme triangulaire alongée, dont la pointe tiendroit au corcelet, & dont la base donneroit naissance à la trompe, ayant à ses deux angles les deux yeux. Cette forme de tête, dont l'articulation avec le corcelet est comme étranglée, & qui va ensuite en s'élargissant, la fait ressembler à un squelette ou à une tête écorchée. Le dessous du corps est noir, ainsi que la tête, les antennes, le devant du corcelet, l'écusson & les jambes. Les cuisses, les étuis & les deux tiers postérieurs du corcelet sont d'un beau rouge ; on voit sur les étuis des stries formées par des points.

Le troisième insecte est la coccinelle rouge à neuf points noirs & corcelet noir. *Coccinella coleoptris rubris, punctis novem nigris, thorace nigro, lateribus albis.* Geoff. 322. Cette coccinelle a deux lignes & demie de longueur, sur deux lignes de largeur ; elle a la tête rouge ; ses étuis sont pareillement rouges, sur lesquels on remarque neuf ou onze points. Chaque étui a trois grands points noirs, & un quatrième plus petit vers le bas ; ce qui, avec le point commun qui se trouve à l'origine des deux étuis, fait en tout neuf points ; de

plus, on voit au bord latéral des étuis, un petit endroit noir de chaque côté, qui ressemble encore à une tache.

Le quatrième insecte est la cigale à deux bandes brunes. *Cicada flava, elytrorum fasciis duabus transversis fuscis.* Geoff. 425. Ses yeux sont noirs ; tout le reste de son corps est jaune ; seulement ses étuis sont d'un jaune verdâtre. Ils sont chargés de deux bandes brunes transverses assez larges, l'une vers le milieu de l'étui, l'autre tout au haut à sa base : le bord inférieur du corcelet est aussi un peu brun, & sa couleur brune se confond avec la bande supérieure des étuis.

Le cinquième insecte est le kermès cotonneux du Charme. *Chermes carpini serico albo.* Geoff. 508. Sa couleur est d'un rouge brun : en dessous & sur les côtés, il y a un duvet cotonneux blanc assez considérable.

Le sixième est une chenille jaune, lisse, à seize pattes chargées de taches noires ; elle n'a point de corne sur la queue : elle se métamorphose en un sphinx, connu sous le nom de sphinx bélier. *Sphinx spirilinguis alis superioribus sub cæruleis punctis sex rubris, inferioribus rubris.* Geoff. 88. Les pattes, les antennes, la tête & le corps de ce sphinx sont noirs & un peu velus ; ses antennes sont figurées en fuseau, plus grosses au milieu qu'au bout ; les aîles supérieures sont d'un verd bleuâtre brillant, avec six taches d'un beau rouge sur chacune, rangées deux à deux. Dans les femelles cependant, il n'y a que cinq taches rouges, les deux taches de la base de l'aîle se joignant ensemble, en sorte qu'elles n'en forment qu'une seule grande ; les aîles inférieures sont toutes d'un beau rouge, bordées d'un peu de verd.

Le septième insecte est une chenille velue, ayant des anneaux d'un noir foncé, & seize pattes ; cette chenille se métamorphose en une phalène qu'on nomme le minime à bandes. *Phalæna pectinicornis elinguis rufa, alis rotundatis fascia pallidiore, superioribus puncto albo.* Geoff. 111. Le mâle de cette phalène a des antennes larges, très - pectinées, & de couleur brun rou-

geâtre. En dessus, son corps est de la même couleur, ainsi que la moitié supérieure de ses aîles; sur cette moitié dans les aîles de dessus, se trouve un point blanc de forme ronde; la moitié inférieure des aîles est d'une couleur claire jaune, mais sur les supérieures le bord est encore brun, ensorte que le jaune ne forme qu'une bande; le dessous de l'insecte est semblable au dessus, si ce n'est qu'en dessous le corps est jaune, ainsi que les pattes. La femelle est près d'un tiers plus grande que le mâle; elle a les antennes moins pectinées; elle est toute de couleur jaune, avec le point blanc sur les aîles supérieures, & une bande un peu plus claire à l'endroit où se trouve la bande jaune dans le mâle.

Le huitième & dernier insecte qu'on voit voltiger sur les charmilles, est une phalène qu'on nomme la chappe brune au sautoir. *Phalæna seticornis spirilinguis, humeris latis, alis antice pallidis fascia obliqua fusca, pone fuscis fascia maculaque cinereis.* Geoff. 170. La tête de cette phalène est jaunâtre avec des yeux noirs; son corcelet & la partie supérieure de ses aîles sont d'un brun pâle, avec une bande plus brune, oblique, qui va en montant du bord extérieur vers l'intérieur. Dans cet endroit les bandes des deux aîles se touchent & forment ensemble un sautoir. La partie inférieure & la plus considérable des aîles est d'un brun foncé, avec une bande grise, oblique, qui va en descendant du bord extérieur vers l'intérieur, & vers le bas une tache irrégulière de même couleur. Le dessous des aîles est plus pâle que le dessus.

Le Charme réussit dans les sols les plus stériles & les plus exposés; on peut le planter sur le sommet des montagnes & dans tous les endroits où toute autre végétation languit; il réussit dans les haies, dans les bois, dans les endroits les plus exposés des parcs, & par-tout il acquiert une beauté qui enchante la vue, sur-tout lorsqu'on lui a donné quelque forme par la tonte.

Le Charme s'élève aisément de semences, qui lévent même dans les forêts sous les gros Charmes ; on y arrache le jeune plant pour former des palissades, ou pour le cultiver pendant quatre ou cinq ans en pépinière, & alors les palissades qu'on en forme peuvent avoir cinq ou six pieds de hauteur.

Pour faire des pépinières de Charmes, on choisira dans les bois sous les gros Charmes, de beaux plants de charmille; on les plantera sans les étêter, à un pied ou un pied & demi les uns des autres, dans des rigoles: on les accotera sur des perches & des baguettes, afin que les tiges des jeunes Charmes qui sont souples, se tiennent bien droites ; on les entretiendra de labour, & on les tondra au croissant comme une charmille; quand les pieds auront six ou sept pieds de hauteur, on les arrachera avec soin, ayant grande attention de ménager les racines, & on les transplantera avec leurs branches latérales dans de grandes rigoles, avec la précaution que les branches de côté s'entrelacent les unes dans les autres ; & pour empêcher que le vent ne les déverse, on attachera les tiges sur un rang ou deux de perches légères.

M. Duhamel dit avoir exécuté cette pratique en grand ; j'en ai moi-même fait l'expérience, & par le soin que j'ai pris, ainsi que M. Duhamel, de bien ménager les racines en arrachant les Charmes dans la pépinière, & de les planter promptement avec précaution dans de grandes rigoles, j'ai eu des palissades qui faisoient leur effet dès la première année de la plantation. Il est bon d'avoir du plant de Charme fort menu pour le planter entre les gros pieds, & bien garnir le bas de la palissade.

Quand on plante une palissade de Charme, les jardiniers ont coutume de couper les brins à quatre doigts de terre: ils font bien si le plan est mal enraciné, s'il n'est pas nouvellement arraché, & si la terre où on les met est fort mauvaise ; mais quand le plant est bon on

doit s'abstenir de l'étêter ; il faut seulement attacher les tiges sur de petites perches ou échalas, parceque la première tige qui tend à s'élever droite, éléve bien plus promptement les palissades que les nouvelles pousses qui viennent de direction oblique. Tout le monde sait que le Charme est plus propre que tout autre arbre à faire ces grandes & belles palissades auxquelles on a donné le nom de charmilles ; cet arbre a l'avantage sur la plupart des autres d'être un des premiers & le dernier en verdure : il n'est rien de plus beau à voir dans les jardins de Versailles que la hauteur, l'épaisseur & la régularité des haies de Charme ; on les tond régulièrement deux fois par an ; elles sont aussi épaisses & serrées par le bas, malgré leur hauteur, que si elles n'étoient élevées qu'à quatre ou cinq pieds, quoiqu'il y en ait plusieurs qui ont plus de vingt pieds ; les racines de cet arbre sont fermes, de sorte qu'il résiste aux vents les plus violens, & qu'il sert d'abri aux autres arbres ; autre avantage considérable.

Quand on plante du Charme en vue de se procurer du bois de charpente, il faut l'émonder, afin qu'il pousse en tige & qu'il s'élève; il demande aussi pour lors les meilleurs sols : quand on ne destine cet arbre qu'à être élagué, un sol stérile lui suffit ; ses branches poussent très-promptement, & sont très-propres à faire un bon feu : on le met aussi en taillis, & il réussit très-bien ; on peut en faire la coupe tous les dix ans. Le Charme ne s'altère pas par l'eau qui tombe des arbres qui l'environnent ; on l'élève pareillement en haute futaie ; son bois est le meilleur de tous pour le chauffage ; il est d'une couleur pâle, mais ferme & fort, d'un grain cependant inégal : on s'en sert dans les ouvrages de résistance ; les ouvriers l'emploient à cause de sa dureté pour la monture de leurs outils, ou pour des maillets & des masses.

On débite aussi le Charme, à défaut d'orme, en essieux & autres pièces de charronage ; on en fait pareillement

des formes pour les cordonniers, & des sabots; les tourneurs l'emploient aussi, mais rarement les menuisiers, parceque ce bois est sujet à être mangé des vers ; on fait avec le Charme un charbon qui passe pour le meilleur, aussi est il recherché par les ouvriers. La décoction des feuilles de Charme guérit les blessures des chevaux ; il coule quelquefois des vieux pieds de Charmes une résine transparente & de couleur de la gomme lacque : elle se dissout dans l'esprit de vin.

CHATAIGNIER.

Le CHATAIGNIER est un arbre dont la racine est rameuse & ligneuse ; son tronc est grand, couvert d'une écorce lisse, noirâtre & tachetée ; ses feuilles sont grandes, fermes, d'un beau verd, fort luisantes, & posées alternativement sur les branches, dentelées par les bords, & relevées en dessous par des nervures assez saillantes; ses fleurs répandent une odeur désagréable; elles sont mâles & femelles sur un même individu. Les fleurs mâles sont formées d'un calice d'une seule pièce, divisé en cinq parties, dans lequel sont dix étamines, ou environ ; la plupart de ces fleurs sont grouppées sur un filet, en forme de chatons. Les fleurs femelles, qui sortent des mêmes boutons que les mâles, mais qui ne sont point partie du chaton, ont un calice divisé en quatre parties, dans lequel est un pistil qui se divise par le haut en trois stiles. L'embryon qui forme la base du pistil, & qui fait partie du calice, devient un fruit ferme & épineux, dans lequel sont une ou plusieurs Châtaignes ou semences, formées d'une grosse amande, laquelle est recouverte par une enveloppe coriacée.

Cet arbre se nomme *Castanea sylvestris, quæ peculiariter Castanea.* Pin. *Fagus foliis lanceolatis acuminato serratis subtus nudis.* Linn. *Sp. plant.* 1416. Le

Châtaignier se trouve dans les grandes forêts; on en voit dans le Limosin, le Périgord, la Bretagne, la Picardie, le Languedoc, & même dans la généralité de Paris.

On cultive dans le Dauphiné & le Lyonnois une espèce de Châtaignier, connu plus communément sous le nom de Marronier. *Castanea sativa*. Pin. On le cultive pareillement dans le Languedoc & la Provence; ce Marronier a une variété qui est à feuilles panachées: *Castanea sativa, foliis eleganter variegatis.*

On trouve sur le Châtaignier une espèce d'insecte qu'on nomme la cigale noire. *Cicada tota nigra.* Geoff. 422. Elle est très-difficile à attraper; elle est d'un brun noir & luisant, & ses yeux, qui ne sont point saillans, sont d'un brun noirâtre; en la regardant de près, on voit sur l'écusson quelques points enfoncés.

Le Châtaignier se plaît dans les terres légères, dans les lieux les plus arides & les plus inutiles; sables, roches, pierrailles, tout l'accommode; il exige cependant quelque culture, si on en veut retirer annuellement une récolte assurée.

On appelle châtaigneraie, un terrein plus ou moins étendu, qui est planté de Châtaigniers greffés. Tout particulier, dit M. le marquis de ***, dans le Journal économique de 1754, qui desire se faire un revenu par le moyen des Châtaigneraies, a trois choses à observer: 1.° il doit avoir dans ses domaines des pépinières de Châtaigniers; 2.° il doit planter ses Châtaigneraies relativement à la qualité des terres & du climat; 3.° il faut qu'il fasse donner à ses Châtaigneraies une culture fixe & méthodique.

Une pépinière de Châtaigniers est un terrein mis hors de l'insulte des bestiaux, dans lequel on élève de semence les Châtaigniers, jusqu'à ce qu'ils soient assez forts pour être placés à demeure; par le secours des pépinières un pere de famille, sans rien débourser, trouve sous sa main des Châtaigniers d'une belle venue, pour

former des châtaignetaies, & pour remplacer les arbres qui ont péri dans les châtaigneraies déja faites. Les plants Châtaigniers levés dans les pépinières, souffrent moins de la transplantation, que les plants de Châtaigniers levés dans les forêts ou dans les bois ; ceux-ci n'ont pas le pied aussi fourni de racines ; ils sont d'ailleurs nourris dans une terre engraissée de la feuille des arbres.

Pour l'emplacement d'une pépinière de Châtaigniers, on fait le choix d'une terre médiocre, qui n'ait en profondeur qu'un pied & demi, sur un fond de roche ou de glaise, & qui ait les quatre aspects du soleil : une terre de médiocre qualité a plus de rapport avec les terreins qu'on destine aux Châtaigneraies, & l'exposition des quatre aspects du soleil prévient les accidens qui arrivent aux Châtaigniers par la transplantation ; car les plants levés dans l'exposition qui est tout-à-fait au nord, pour être transplantés dans les expositions du midi ou du couchant, périssent le plus souvent.

Pour élever une pépinière avec succès, il faut préparer la terre par des labours suffisans, & l'amender avec du terreau. On replante ensuite dans le mois de mars les Châtaigniers qu'on a eu soin de choisir dans la plus grosse espèce, & de conserver dans le sable ; on les met dans un sillon sur un seul rang, éloignés entr'eux d'un pied ; les sillons seront espacés d'un pied & demi ou de deux pieds, espace suffisant pour étendre les racines des jeunes pieds, & pour faciliter le labour.

Les Châtaigniers plantés germent dès la première séve : on dit pour lors que les Châtaigniers sont en *porettes* ; il faut les laisser à eux-mêmes durant cette première année ; mais au mois de mars de la seconde année, on fait donner aux porettes un léger labour, & on choisit un jour de pluie dans le mois de juin pour arracher les herbes qui les étouffent. Les labours seront continués d'année en année, en observant de donner les derniers plus profonds que les premiers, où l'on n'a fait, pour ainsi dire, que gratter la terre.

A la troisième année, on commence à couper les branches latérales, afin de leur procurer une tige de belle crue: on coupe même les tiges qui viennent mal, pour qu'il en revienne une plus droite; cette taille ne doit être faite que dans le mois de mars; si elle étoit faite dans le mois de novembre, il seroit à craindre que le froid survenant après la pluie, ne causât des gersures dans le bois; le plan en souffriroit pour lors, & même il pourroit bien en périr.

Dès que les plants en pépinières sont parvenus à cinq ou six pouces de circonférence, & sont hauts d'un pied & demi, il faut les transplanter dans les Châtaigneraies. Les racines devenues trop grosses rendroient la levée des Châtaigniers difficile, & le succès de leur plantation incertain.

Tout particulier qui veut planter une Châtaigneraie, doit fixer le nombre des plants sur l'étendue & la qualité du terrein. Il faut planter plus épais dans les terres médiocres, parceque les Châtaigniers n'y prendroient pas l'accroissement qu'ils auroient pris dans une terre d'une meilleure qualité; par cette même raison on réduit la tige des plantes à plus ou moins de hauteur, avant de les placer à demeure.

Dans le mois d'octobre on fait faire des trous pour recevoir les arbres; ce sont des tranchées qui ont une toise en quarré d'ouverture, sur un pied de profondeur; elles seront distribuées par alignement, soit en quarré simple, soit en échiquier, autant que le terrein peut le permettre, & dans la distance de cinq à six toises l'une de l'autre, dans les terres légères. Les plants de Châtaigniers seront placés à demeure dans les mois de novembre & de décembre; on choisira pour cela de beaux jours, & on observera de donner aux plants les mêmes aspects du soleil qu'ils avoient dans la pépinière. Cette méthode procure divers avantages.

Les plants de Châtaigniers étant une fois mis en place, il est prudent de faire revêtir leur tige de paille, &

de la garnit d'épines par-dessus. La paille qui enveloppe l'écorce, empêche le plant de bourgeonner, au moyen de quoi la séve se porte en entier vers la tête; elle garantit le plant des impressions du froid; elle met aussi l'écorce à couvert des ardeurs du soleil qui la bruleroit, & par-là mettroit le tronc du plant à découvert. Les épines servent à écarter les animaux qui pouroient ébranler les plants. La prudence exige encore que dans les Châtaigneraies dont le sol est d'une terre très-légère, ou sur la roche, on motte le pied des plants, afin de leur procurer un abri contre l'air chaud qui dessécheroit leurs racines; pour cet effet on élève de la terre autour des plants, à la hauteur d'un pied ou environ, sur l'étendue de quatre pieds, observant que la superficie en soit platte, afin que les eaux puissent s'y arrêter, & pénétrer au pied de l'arbre. Une couche de fougère chargée d'un demi pied de terre, forme un excellent préservatif contre l'accident qu'on cherche à prévenir.

Les plants de la première séve se couronnent de jets auxquels il ne faut point toucher jusqu'au mois de mars suivant; pour lors on ébarbe les jets foibles ou inutiles: on y revient d'année en année, afin qu'au moyen de ce retranchement de jets, la séve ne soit point détournée au préjudice des branches réservées pour la greffe. On greffe les Châtaigniers en flûte dans le mois de mai; le méchanisme de cette façon de greffer consiste à lever sur l'écorce d'un jet de Châtaignier sain & bien nourri, un chalumeau de la longueur d'un pouce & demi, chargé d'un ou de deux bons yeux, autrement dits bourgeons, ensuite à revêtir de ce chalumeau le tronçon d'une branche du sauvageon, qui ayant été préalablement dépouillé de son écorce sur la longueur de deux pouces, se trouve de même calibre que le chalumeau. On peut lever plusieurs chalumeaux sur un même jet, mais ils ne seront pas également bons pour servir de greffe. Les quatre ou cinq premiers yeux, à commencer par le bas du jet qui tenoit au tronc, sont pour l'ordinaire borgnes,

& s'ils ne le font pas, ils donnent beaucoup de bois & très-peu de fruit. La partie qui fait le haut du jet, n'étant pas encore formée au point qu'il le faut, se trouve cordée : ses élévations dans le bois, forment des sillons dans l'écorce qui s'opposent à ce que le chalumeau puisse s'appliquer exactement sur le tronçon du sauvageon.

Le succès de la façon de greffer en fente dépend de plusieurs circonstances : il faut 1.° que le tronçon de la branche du sauvageon, dépouillé de son écorce, soit exactement de calibre avec le chalumeau : s'il est trop gros, le chalumeau colle étroitement le bois, & ne permet pas l'accès à la séve, au moyen de quoi la greffe séche par le défaut de nourriture : s'il est trop mince, l'air s'insinue entre le bois & le chalumeau, & par son poids & son ressort il fait refluer la séve.

Il faut 2.° que l'écorce du tronçon de la branche, ainsi que le chalumeau, soient coupées horisontalement dans une exacte proportion, afin que les lèvres de l'un & de l'autre se joignent aisément dans leurs approches ; car pour peu que les lèvres soient pincées dans quelque partie de leur circonférence, il en provient un engorgement de séve qui occasionne le bourrelet.

Il faut 3° que l'opération soit faite dans de beaux jours, & jamais par un temps de pluie, ou lorsque le vent du midi souffle. L'écorce dont on dépouille le sauvageon laisse un suin sur le bois ; les eaux de la pluie détachent ce suin & prennent sa place ; le chalumeau en recouvrant ce bois, enveloppe les particules d'eau qui s'y sont attachées, & qui ne peuvent en être séparées par la séve qui se présente. Le vent du midi fait aussi exhaler ce suin ; il desséche encore le chalumeau, ainsi que les lèvres du sauvageon, & l'air se loge par-tout. Le vent du nord est le plus favorable pour la greffe ; il fait un effet tout contraire à celui du midi : il maintient le chalumeau sur le bois du sauvageon, resserre

les bords extérieurs des lèvres de son écorce, & force même la séve de monter à l'extrémité de la greffe. Le nombre des entes qui sont à placer sur un sauvageon, doit être proportionné à sa force & à sa vigueur; un sujet foible ne peut nourrir les entes dont il est surchargé; elles sont suffoquées par l'abondance de la séve, lorsqu'elles sont en trop petit nombre sur un sujet fort & vigoureux. Il faut observer que les sauvageons qui retiennent leurs feuilles pendant l'hiver, ont bien plus de séve que ceux qui ne les retiennent pas.

On donne le nom d'*œuvre* aux jets de Châtaignier sur lesquels on lève les greffes; on fait dans le pays un commerce de ces jets; on y fraude souvent sur l'espèce.

Les personnes prudentes n'achètent point de ces *œuvres;* elles tiennent dans le coin d'un verger des arbres de l'espèce du fruit qui convient à leur terrein; car le revenu des châtaigneraies dépend du choix du fruit dont les sauvageons sont entés. Il y a différentes variétés de Châtaigniers; ils ne fructifient pas également à tous les aspects du soleil; les uns demandent le nord, d'autres le midi & le couchant. Il y en a aussi qui ne le cèdent point aux chênes pour leurs tiges, mais qui rapportent peu de fruit; d'autres s'élèvent peu, & s'épuisent par l'abondance du fruit qu'ils donnent; il y en a aussi de hâtifs & de tardifs.

Dès que les bourgeons sont sortis de la greffe, ils se forment en rameaux; on en retarderoit le progrès, si on en retranchoit la moindre feuille; il suffit pour lors de les garantir des coups de vent, de peur qu'ils ne cassent, & de les protéger contre le sauvageon. Pour mettre les entes à l'abri des coups de vent, on attache à la tige de l'arbre un ou deux rameaux suffisamment garnis de bois, afin de former autour de la greffe une espèce de palissade. On protége les greffes contre le sauvageon, en ébarbant les jets qui paroissent sur la tige de l'arbre au-dessous de la greffe: il y a cependant un cas où on fait bien de laisser subsister quelque jet sur le

ſauvageon, c'eſt lorſqu'il eſt à craindre qu'une ſéve trop abondante ne ſuffoque les entes; mais les jets ſont à retrancher dès qu'il n'y a plus de danger.

Il arrive quelquefois qu'il ſe forme une boſſe dans quelques parties du ſauvageon qui tient à la greffe; cette boſſe devient circulaire en groſſiſſant, & prend la figure d'un bourrelet, d'où on lui a donné ce nom. Le bourrelet, quand il a été négligé, devient une maladie mortelle pour les entes. L'écorce du ſauvageon forme une eſpèce d'*étranguillon* autour du bois, à meſure qu'elle ſe dilate; & la ſéve ne paſſe plus dans la greffe. On prévient les effets du bourrelet par un remède très-ſimple : comme il eſt cauſé par un engorgement de ſéve, il faut avec la pointe de la lame d'une ſerpette ou d'un couteau, inciſer perpendiculairement l'écorce en divers endroits, ſans offenſer le bois, & ce ſur la longueur d'un pouce ou environ, à prendre partie en deſſus, partie en deſſous de la ſoudure du ſauvageon avec la greffe.

Dans la troiſième année de la greffe, il y a des précautions à prendre, afin de former la tête du Châtaignier ſuivant le lieu où il eſt placé.

Tout cultivateur qui a mis en place des plants Châtaigniers, & qui les a fait enter, ſeroit modiquement payé de ſes travaux & de ſa dépenſe, s'il ne portoit ſon attention à faire tailler ces arbres ſuivant leur ſituation, & à les entretenir vigoureux par de fréquens labours.

Le Châtaignier porte ſon fruit à l'extrémité des branches; il ne rapporte beaucoup qu'autant qu'il a de l'air & du ſoleil; c'eſt pour cela que nous avons dit qu'il falloit planter les Châtaigniers par alignement & par diſtance raiſonnable : dans les lieux bas cet arbre fait pointe & cherche à reſpirer; il faut pour lors en élaguer les branches, & le faire filer afin de lui procurer une tête élevée; les branches qu'on laiſſeroit ſubſiſter en bas, affameroient l'arbre ſans donner du fruit.

Dans les lieux hauts ce n'eſt plus la même choſe :

comme le Châtaignier est en plein air, sa tige s'élève peu, & a toujours une tête garnie; il faut pour lors retrancher les branches tortues, & celles qui dans leur accroissement seroient mal placées; la tête de ces arbres doit représenter la houpe d'un bonnet quarré; on ne conserve pour lors qu'un petit nombre de maîtresses branches, qui laissent le Châtaignier évidé, & fournissent un nombre de branches moyennes, subdivisées en un grand nombre de petites. Dans cette opération il faut couper les branches près du tronc, pour qu'il ne reste point de chicots à l'arbre; les chicots empêchent l'arbre de se recouvrir; il s'y forme un trou par lequel les eaux de pluie s'insinuent dans le tronc, gagnent le cœur de l'arbre, & le pourrissent.

Le Châtaignier donne souvent des branches qui l'épuisent & qui ne rapportent aucun fruit; on nomme ces branches, *branches gourmandes*. Les branches à fruit en poussent aussi de petites qui dérobent la nourriture à la Châtaigne; on les nomme *branches chiffonnes* : il faut nettoyer les Châtaigniers de temps en temps, afin de les purger de ces mauvaises branches. La grêle fait beaucoup de tort aux jeunes Châtaigniers: il faut couper les branches qui sont maltraitées, afin que l'arbre pousse de nouveau bois; car dès qu'une branche est endommagée, jamais elle ne se rétablit; il faut couper pareillement les branches qui ont été fracassées par le vent, à moins qu'elles ne soient brisées qu'en partie; pour lors on les coupe en bec de flûte au-dessus de la plus légère apparence de fracture, en observant que la taille soit faite par le dessous. Lorsque le Châtaignier commence à vieillir, on le ranime en coupant sa tige au dessous des maîtresses branches, à une distance plus ou moins grande de la soudure de la greffe.

On a observé que rien n'est meilleur pour rendre les Châtaigniers plus vigoureux que de leur donner des labours, c'est pourquoi il ne faut pas les négliger. Un Châtaignier dans une terre à grain rapporte trois fois

plus de fruits que n'en rapporte un Châtaignier de même tige & d'un même volume de branches, planté dans une terre en friche.

Quand on a un terrein propre au Châtaignier, on fera bien d'en planter dans les bosquets d'été & d'automne, & d'en former des massifs & des avenues, quoique cet arbre ait le défaut d'étendre ses branches, & de les laisser pendre fort bas.

On emploie le bois de Châtaignier non seulement pour les charpentes, mais encore pour des ouvrages de menuiserie; on en fait du mairain, des palissades, des échalas pour les vignes, qui étant mis en œuvre même avec leur écorce, durent sept ans; on en fait aussi des cercles, qui se conservent fort longtemps sur les tonneaux; on s'en sert aux environs de Bordeaux pour cet usage; on emploie aussi le bois de cet arbre pour faire des canaux pour la conduite des eaux; il résiste plus longtemps que l'orme & plusieurs autres arbres; si on en fait des vaisseaux à contenir les liqueurs, il a la propriété de se contenir au même point sans se gonfler, ni se gercer; mais ses cendres tachent le linge sans remède.

En ramassant les feuilles de Châtaignier aussitôt qu'elles tombent de l'arbre, & avant qu'elles soient mouillées, on en fait de bonne litière pour le bétail.

Le fruit de cet arbre est d'une grande utilité: la recolte n'en est abondante que tous les deux ans. On le conserve en le mettant par lits dans du sable bien sec, dans des cendres, dans la fougère, ou en le laissant dans son brou.

Les montagnards vivent tout l'hiver de ce fruit qu'ils font sécher sur des claies, & qu'ils font moudre après l'avoir pelé, pour en faire du pain, qui est nourrissant, mais fort lourd & indigeste. Les habitans du Périgord, du Limousin & des montagnes des Cévennes ne font usage d'autre pain que de celui de Châtaigne; on prétend que tous ces peuples ont un teint jaune, effet produit par cette mauvaise nourriture. On fait aussi

avec les Châtaignes une bouillie qu'on nomme le *chatigna*.

Tout le monde sait qu'on mange les marons bouillis avec l'eau & le sel, ou rôtis sous la cendre, ou grillés dans une poële; on en fait aussi des compotes & des confitures séches; on nomme ces derniers *marons glacés*. On emploie la farine de Châtaigne pour arrêter les diarrhées. Cette même farine malaxée avec le miel & les fleurs de soufre, fournit un électuaire propre à ceux qui crachent le sang & qui toussent beaucoup. La décoction de Châtaignes, ou leur écorce rôtie & mise en poudre, convient dans les maux de ventre; la petite peau qui est sous l'écorce, pareillement mise en poudre, & prise à la dose de deux gros, est très-bonne dans les dyssenteries, sur-tout si on y ajoute autant d'yvoire rapé: on conseille quelquefois dans l'ardeur d'urine & dans les picotemens de la poitrine, une émulsion faite avec la semence de pavot, l'eau d'orge & les Châtaignes. Si on pile les Châtaignes avec du vinaigre & de la farine d'orge, & qu'on les applique en cataplasme sur les mammelles, elles en amollissent la dureté, & dissolvent le lait qui s'y est coagulé; si au contraire on les pile avec du sel & du miel, on prétend qu'elles guérissent la morsure des chiens enragés.

CHAUSSE-TRAPPE.

La CHAUSSE-TRAPPE, le Chardon étoilé, est une plante qui pousse une tige à la hauteur d'environ deux pieds, ronde, cotonneuse, rameuse, blanchâtre & luisante, revêtue depuis le bas jusqu'en haut de feuilles vertes, oblongues, attachées sans queue, découpées profondément de même que celles du coquelicot. A l'extrémité des rameaux il naît des têtes fleuries, composées de fleurons purpurins, appuyées sur un embryon,

& renfermées dans un étui écailleux & pointu, dont les feuilles sont terminées par des épines roides, piquantes, longues d'un pouce ou d'un pouce & demi, saillantes en dehors, disposées en forme d'étoile. Les embryons se changent en des semences oblongues, blanchâtres, applatics, d'un goût amer, garnie chacun d'une aigrette. Sa racine est blanche, ligneuse, grosse comme le petit doigt, accompagnée de quelques fibres. Cette plante fleurit vers la fin de l'été, & croît aux lieux secs, pierreux, sablonneux, exposés au soleil.

Les Botanistes la nomment *Carduus stellatus sive calcitrappa centaurea calicibus subulato spinosis sessilibus, foliis linearibus pinnati fidis.* Hort. Cliff. 423.

La Chausse-trappe est apéritive, diurétique, vulnéraire, sudorifique, fébrifuge ; elle excite les mois & les urines, enlève les obstructions des viscères, purifie le sang. Sa semence & sa racine sont en usage contre la pierre, la colique néphrétique, les maladies des reins & de la vessie. Elles poussent les graviers, qui souvent causent dans les reins des embarras & des accidens fort fâcheux. La dose, soit de la racine, soit de la semence, est d'un gros. Il faut arracher les racines sur la fin de septembre, prendre les plus tendres & les plus nouvelles, parceque les vieilles sont trop ligneuses, en ôter le cœur & la première écorce, les sécher à l'ombre, & les réduire en poudre subtile.

Cette poudre entre dans la composition du fameux remède de M. Banile, intendant dans le Languedoc, remède si vanté pour la colique néphrétique. Voyez ce que nous avons dit de ce remède dans notre traité historique des plantes de la Lorraine.

Dans la fièvre intermittente on se sert quelquefois de la Chausse-trappe ; on fait boire le suc de ses feuilles au commencement de l'accès, à la dose de cinq ou six onces. Ce même suc est aussi un très-bon colire pour emporter les taies des yeux dans la petite vérole ; on en mêle trois onces avec une once d'eau-de-vie. On

fait avec la Chauſſe-trappe de l'eau diſtillée, & avec ſes fleurs une conſerve.

CHELIDOINE.

On en connoît de deux eſpèces, la grande & la petite; la grande Chelidoine, l'Eclaire, la grande Eclaire, la Felongène, l'Herbe de l'Hyrondelle, eſt une plante dont la racine eſt fuſiforme, fibreuſe, chevelue; ſes tiges s'élèvent du milieu des feuilles; ſes feuilles ſont alternes, ſeſſiles, entières, ſouvent aîlées, couvertes de quelques poils: ſes fleurs ſont au ſommet, portées ſur des péduncules diſpoſés en ombelle; elles ſont cruciformes, ayant les pétales obronds, planes, ouverts, plus étroits à leur baſe; le calice diviſé en deux folioles ovales, concaves, qui tombent, & un grand nombre d'étamines égales en longueur; ſon fruit eſt une ſilique cylindrique, uniloculaire, bivalve. Le ſuc de cette plante eſt jaune; on la nomme *Chelidonium màjus vulgare*. Pin. *Chelidonium majus*. Linn. On la trouve partout dans les terreins incultes, ſur les vieux murs.

La Chelidoine s'emploie toute entière en médecine; on ſe ſert de ſon eau diſtillée pour nettoyer les ulcères qui ſe forment aux glandes des paupières; ſon ſuc mêlé avec pareille quantité d'eau de roſe, produit le même effet; on applique ſur l'œil des compreſſes trempées dans cette liqueur. Le ſuc d'Eclaire eſt un ſi puiſſant déterſif, qu'il guérit lui ſeul les taies. Ce ſuc, outre ſa vertu pour les ulcères, les démangeaiſons & les autres maladies des yeux, convient encore dans la galle & les ulcères des autres parties du corps, dans les contuſions & les meurtriſſures; on emploie comme un bon réſolutif l'herbe de cette plante pilée ou bouillie avec un peu d'eau-de-vie; le ſuc jaune de l'Eclaire, ainſi que

celui de tithymale & autres plantes corrosives, guérit les verrues, en l'appliquant dessus, après avoir coupé & découvert les racines.

La racine d'Eclaire lavée & coupée par morceaux, infusée dans de fort vinaigre avec du sel, est un remède fort vanté pour les dartres: trois poignées de ses feuilles hâchées, mêlées avec de l'avoine & du son, sont recommandées pour la toux des chevaux.

L'Eclaire passe encore pour un excellent apéritif & hépatique: on prescrit ses feuilles dans la jaunisse & les pâles couleurs, à la dose d'une pincée, macérées à froid pendant la nuit dans un verre de petit lait avec un gros de crême de tartre. On conseille dans l'hydropisie l'infusion de cette plante, à la dose d'une once dans une chopine de vin blanc, à laquelle on associe une demi-once de teinture de mars. On passe cette infusion; la dose est de trois onces deux fois par jour: cette racine a encore une vertu cordiale & sudorifique. Julien Paulmier, médecin de la faculté de Paris, la conseille dans la peste; il en faisoit boire le sucre avec le vin blanc & un peu de vinaigre rosat; cette potion excitoit une sueur salutaire.

On donne aux animaux la poudre de la racine d'Eclaire à la dose d'une demi-once, ou infusée dans du vinaigre à celle d'une once sur huit onces de vinaigre, pour être prise en deux fois.

Les feuilles de la Chelidoine par la beauté de leur verd clair agréable, & ses fleurs par leur beau jaune, pouroient mériter à cette plante une place dans les parterres; en effet on y en cultive une variété à feuilles découpées, & une à fleurs doubles.

La petite Chelidoine, la petite Eclaire, l'Eclairette, l'Aureillette, l'Hémorrhoïdale, ou petite Scrophulaire est un genre de plantes totalement différent de la grande Chelidoine; elle est de la classe des renoncules; sa racine est divisée en fibres auxquelles sont attachés des tubercules oblongs, pâles en dehors & blancs en dedans;

ſes tiges font longues de quelques pouces, grêles, couchées; ſes feuilles ſont pétiolées, cordiformes, anguleuſes; au ſommet de chaque tige naît une fleur roſacée, dont le calice eſt diviſé en trois, ſemblable en tout le reſte aux fleurs des renoncules. *Voyez article Renoncule.* Son fruit eſt arrondi, hériſſé & couvert de pluſieurs petites ſemences. Cette plante ſe nomme *Ranunculus vernus rotundifolius minor.* Tourn. *Ranunculus ficaria.* Linn.

On attribue à cette plante une vertu anti-hémorrhoïdale: pour cet effet on mêle ſon ſuc avec du vin, on s'en baſſine pluſieurs fois le jour, ou on en fait un onguent avec le ſuc & du beurre frais; ſon uſage, quoiqu'extérieur, eſt cependant dangereux, par une ſuppreſſion trop précipitée des hémorrhoïdes.

CHÊNE.

LE CHÊNE, le Rouvre, le Rouve, eſt un grand arbre dont la racine eſt rameuſe & ligneuſe; ſon tronc eſt très-rameux, ſon bois eſt dur, ſon écorce eſt rude & raboteuſe ſur les troncs, liſſe, d'un gris verdâtre, ſur les jeunes tiges; ſes feuilles ſont alternes, tombant pendant l'hiver, ſimples, pétiolées, oblongues, plus larges à leurs ſommets, ſinuées, ayant les ſinus aigus & les angles obtus; ſes fleurs ſont mâles & femelles ſéparées ſur un même individu. Les fleurs mâles ſont formées d'un calice diviſé en quatre ou cinq parties; il porte un nombre conſidérable d'étamines. Ces fleurs ſont à quelque diſtance les unes des autres, ſur un filet commun, qui forme des chatons peu garnis, ou des eſpèces de grappes. Les fleurs femelles ſont auſſi poſées quelquefois ſur un filet; elles ſont formées d'un calice épais, charnu & raboteux, qui n'eſt point échancré par ſes

bords, & dans l'intérieur duquel on apperçoit le pistil composé d'un embryon arrondi & de plusieurs stiles; cet embryon devient une baie ovale, couverte d'une enveloppe coriacée, ou peau flexible, mais ferme, sous laquelle on trouve une amande qui se divise en deux lobes. Cette semence est retenue & comme enchâssée par le bas dans le calice, qui continue à croître avec le fruit, & qui devient par la suite de la forme d'une coupe ou capsule, dans laquelle le fruit est retenu ainsi qu'une pierre dans son chaton. On nomme cet arbre *Quercus latifolia mas, quæ brevi pediculo est.* Pin. *Quercus robur.* Linn. Chêne mâle. Cet arbre est l'ornement des forêts de la France; on en trouve aux environs de Paris, dans le Lyonnois, la Provence, le Languedoc, la Lorraine, l'Orléanois, l'Alsace, la Franche-Comté, & plusieurs autres provinces du royaume.

Outre cette espèce on en voit encore d'autres : la première se nomme Chêne femelle: *Quercus latifolia femina.* Pin. Cette espèce croît aux environs de Patis & en Provence.

La seconde est le Chêne en grappes: *Quercus cum longo pediculo.* Pin. Il croît en Bourgogne, en Provence, en Lorraine, dans l'Orléanois, l'Alsace & aux environs de Paris.

La troisième est le petit Chêne: *Quercus parva, sive phagus Græcorum & esculus Plinii.* Pin. On le voit en Bourgogne.

La quatrième est le Chêne dont la capsule est hérissée d'épines, & dont le gland est fort gros : *Quercus calice echinato, glande majore.* Pin. On en trouve aux environs de Paris & de Nantes.

La cinquième espèce est le Chêne de Bourgogne : *Quercus Burgundiaca calice hyspido.* Pin. Il est naturel en Bourgogne.

La sixième espèce est le Chêne noir : *Quercus pedem vix superans.* Pin. On le trouve aux environs de Nantes.

La septième & dernière espèce est le Chêne dont les feuilles sont un peu velues. *Quercus foliis molli lanugine pubescentibus*. Pin. Il vient aux environs de Paris & dans l'Orléanois.

Le Chêne nourrit une infinité d'insectes ; nous en ferons ici uniquement l'énumération pour ne pas être trop diffus dans un dictionnaire. Ces insectes sont la diapere : la necydale à points jaunes : le puceron de Chêne : les différens kermès du Chêne : la porte-queue bleue à une bande blanche : le zigzag : la phalène verdeler : la zone : le céladon : la brocarelle d'or : la likenée rouge : l'omicron nébuleux : la chappe verte à bande : la teigne bedeaude aux trois triangles : la teigne à fourreau en crosses : le cinips de la galle lisse & ronde du Chêne : le cinips de la galle du Chêne qui vient dans la substance même de la feuille : le cinips de la galle en rose du Chêne : le cinips de la galle en chapeau du Chêne : le cinips de la galle plate & frisée du Chêne : le cinips de la galle en grappe du Chêne : le cinips de la galle tête d'épingle du Chêne : le cinips de la galle raboteuse des feuilles de Chêne : le cinips de la galle à tubercules du Chêne : le cinips de la galle en écusson du Chêne : le cinips de la galle en pommes des extrémités des branches du Chêne : le cinips de la galle ligneuse des racines du Chêne : & le diplolepe de la galle ronde & dure du Chêne.

Le Chêne réussit dans toutes les expositions & dans tous les terreins, mais cependant avec de la différence, tant pour son accroissement que pour la qualité de son bois. Il réussit mieux dans les terres douces, limoneuses & fertiles, & le bois en est bien meilleur ; dans les terres grasses & humides, il n'a ni la force, ni la solidité requises pour la charpente ; il se rompt par son propre poids, s'il y est employé ; mais il croît beaucoup plus promptement dans ces sortes de terreins. Celui qui vient sur les crêtes des montagnes, dans les terres sèches & pierreuses, croît lentement, veut être coupé souvent,

a le bois dur & noueux, & ne peut être employé qu'en charpente & à d'autres ouvrages grossiers, il vient dans les terreins sablonneux, cretacés, graveleux, pourvu qu'il y ait assez de fond ; le bois en est plus dur & plus compact que celui du Chêne qui vient dans la glaise ; il y vient même plus vîte, mais non pas si gros, ni si grand. Il ne se refuse qu'aux terres basses, noyées d'eau, & à certains terreins si pauvres, que les arbrisseaux les plus bas n'y peuvent croître.

Les Anglois ont donné pour les plantations une méthode, qu'on trouve non seulement trop dispendieuse, mais encore contraire au succès ; aussi ne la rapporterons-nous pas ici ; nous nous contenterons de donner celle de M. de Buffon ; elle est simple & telle que la nature nous l'indique : sa méthode se réduit à ménager l'abri aux plants, à semer abondamment, & à couper souvent. Rien n'est plus avantageux à une jeune plantation que tout ce qui peut y faire du couvert & de l'abri. Tous les arbrisseaux font un rempart contre la gelée, les chaleurs, la sécheresse. Dans les terreins couverts de ronces, la façon la plus simple & peut-être la meilleure, c'est de cacher le gland sous l'herbe dont les terres fortes sont ordinairement couvertes : on peut aussi se servir de la pioche ; on soulève la terre sans la tirer dehors, & on cache le gland dessous. Dans les endroits où la charrue peut aller, on trace des sillons de quatre pieds en quatre pieds, dans lesquels on répand le gland avec des graines d'arbrisseaux les plus communs dans le pays, & on recouvre le tout par un second sillon. Nul autre soin ensuite que de garantir la plantation des approches du bétail, & de repiquer des glands avec la pioche, pendant un an ou deux dans les plants où il aura trop marqué, & ensuite de receper souvent les plants languissans, étiolés, ou grélés, mais avec l'attention de ne pas trop les dégarnir, & de ne pas les priver de l'abri que leur donnent les haies, les bois & les buissons voisins.

Le temps le plus propre pour semer est l'automne, aussi-tôt que le gland est mûr ; mais si on a des raisons pour différer au printemps, il faut le conserver pendant l'hiver dans du sable, & avoir attention de ne pas rompre le germe lorsqu'on le retire de ce sable. On peut aussi multiplier le Chêne de branches couchées, mais les arbres n'en sont pas si beaux ; la greffe n'est en usage que pour se procurer des espèces curieuses & étrangères.

Le Chêne ne gagne jamais rien à être transplanté ; si cependant on se propose d'en faire des transplantations, il est bon d'observer qu'il y résiste mieux à deux ans qu'à tout autre âge, par rapport au long pivot qu'il a, & qui le prive ordinairement des racines latérales ; d'où il suit que quand on se propose de l'employer en avenues, ou autres usages, il faut le transplanter plusieurs fois auparavant : en le transplantant, il ne faut pas l'étêter, c'est ce qui lui nuit le plus, mais retrancher seulement les principales branches. On distingue dans le tronc du Chêne l'aubier & le cœur ; l'aubier est cette partie qui environne le tronc, & qui est composée de douze ou quinze couches annuelles. Il a ordinairement un pouce & demi d'épaisseur, quand l'arbre a pris toute sa grosseur. L'aubier dans le Chêne est plus marqué & plus épais que dans tous les autres arbres ; sa qualité est mauvaise pour l'usage ; il pourrit à l'humidité, & s'il est placé séchement, il est bientôt vermoulu, & corrompt les bois voisins. On peut cependant, selon M. de Buffon, lui donner presque la même solidité & la même durée qu'au cœur. Tout le mystère consiste à écorcer l'arbre du haut en bas, & à le laisser entièrement sécher sur pied, avant que de l'abattre ; ce qui prouve qu'en général la même opération doit donner à tous les bois plus de consistance & de solidité.

Dans les disettes on fait du pain avec les glands ; il s'en fit en 1709 une grande consommation dans plusieurs

ſieurs provinces de France : Linneus dit qu'on feroit bien de rôtir les glands avant que de les moudre, pour rendre ce pain moins lourd; ſi on faiſoit aigrir la ſéve de Chêne, après l'avoir tirée par la térébration, on pouroit s'en ſervir en guiſe de vinaigre; rien n'eſt meilleur pour engraiſſer les porcs que les glands ; on met dans cette vue les bois en réſerve, ce qu'on appelle glandée; on s'en ſert auſſi pour engraiſſer la volaille.

L'écorce, l'aubier, les feuilles, les glands & les galles ou tubercules qui ſe trouvent ſous ſes feuilles, ſont d'uſage en médecine : toutes ces parties ont une vertu aſtringente, très-utile dans les cours de ventre, les pertes de ſang & autres évacuations exceſſives; on emploie l'écorce, l'aubier & les feuilles en décoction dans la dyſſenterie, les crachemens de ſang & les fleurs blanches; l'écorce du gland & le gland même, outre cette vertu qu'il a commune avec les autres parties du Chêne, appaiſent encore la colique, pris à la doſe d'un gros ou d'un gros & demi dans du lait bouilli. Tragus conſeille l'eau diſtillée des tendrons de Chêne & des glands encore verds, comme un excellent remède pour arrêter toute ſorte de flux ; il dit même avoir vu de grands effets des glands de Chênes ſur des perſonnes qui piſſoient le ſang pour avoir pris des cantharides. En cas de dyſſenterie on pulvériſe les glands ou leur cupule, après les avoir fait rôtir, & on les preſcrit ainſi pulvériſés à la doſe d'un ou de deux gros dans le lait: pour les maux de gorge on peut ſe ſervir utilement de la décoction des tendrons de Chêne en gargariſme.

Galien, à défaut d'autres remèdes, guérit une bleſſure faite par un coup de hache avec les feuilles de Chêne ; il ſe ſervoit auſſi du gland pilé pour diſſiper le phlegmon dans ſa naiſſance. Je ne parle pas ici des noix de galle, parceque celles dont on ſe ſert ne viennent pas ſur nos Chênes ; on les tire du Levant & des environs d'Alep & Tripoli ; M. Reneaume a reconnu que ces noix ſont un bon fébrifuge; on les emploie auſſi

dans les décoctions & injections astringentes; anciennement on ne s'en servoit uniquement que pour les teintures & pour faire l'encre. Je ne dirai rien ici non plus de l'agaric de Chêne. *Voyez le mot Agaric.*

M. Lisle, dans ses observations, rapporte qu'un gentilhomme ayant émondé quelques jeunes Chênes dans le printemps, en avoit donné les bourgeons aux vaches, & qu'à l'instant plusieurs en étoient mortes: le même auteur dit qu'il a voulu essayer lui-même de leur en donner; que ces animaux avoient bien de la peine d'en manger; qu'il a été même obligé de les y exciter, en les mêlant avec quelque chose de leur goût, & qu'il avoit remarqué qu'aussitôt il leur étoit survenu quelqu'indisposition, dont plusieurs eurent bien de la peine à guérir.

Tout le monde sait l'utilité du Chêne dans les arts & métiers. Les cupules ou calottes de ses glands sont employées, ainsi que son écorce, dans les teintures noires. Les charpentiers, les charrons, les menuisiers, les sculpteurs, les tourneurs & les ébénistes, font un très-grand usage de son bois, qui est un des meilleurs de la France; il dure jusqu'à six cents ans, pourvu qu'il soit à l'abri des injures de l'air, & qu'on l'ait employé sec & saisonné, afin qu'il ne se tourmente pas. Ce bois est aussi le plus usité pour les écluses & les pilotis; on prétend qu'il se conserve dans l'eau jusqu'à 1500 ans: en effet, lorsqu'il y reste toujours, il y acquiert une très-grande dureté, & devient presque incorruptible; les tourneurs en font alors grand cas; on en a trouvé un en 1768 dans les fondations des nouveaux murs de Nancy, d'une grosseur prodigieuse, qui étoit changé en une couleur d'ébène. Le cœur du Chêne qu'on nomme merrain, est presque le seul bois dont on puisse faire de bonnes douves: on en fait aussi le bardeau, qui sert, dans plusieurs villes de province, à revêtir les colombages ou pans de bois, & à les garantir de la pluie. Les taillis de Chêne nous fournissent des lattes

& contre-lattes pour les bâtimens, des échalas pour les vignes & les treillages de nos jardins, des cerceaux pour les tonneaux, des cercles pour les seaux, les boisseaux, &c. Ce bois est très-propre au chauffage ; il y a des gens qui le préfèrent au bois de hêtre ; les jeunes branches font de très-bons fagots & d'excellent charbon, c'est même le plus recherché par les ouvriers en fer & acier. Quelques fleuristes mêlent le bois de Chêne pourri avec la terre où ils cultivent des plantes bulbeuses. L'écorce des jeunes Chênes réduite en poudre, est ce qu'on appelle proprement le tan ; brut, il sert dans les tanneries à la préparation des cuirs ; après quoi il est encore emploié dans les serres chaudes, pour échauffer la terre façonnée, où sont plantés les ananas & autres plantes originaires des pays chauds ; on le nomme alors tan préparé ; lorsqu'il a séjourné plus longtemps dans les fosses à tanner, & qu'il y a subi la fermentation, on en fait les mottes à brûler, qui servent au chauffage des pauvres. Le bois ainsi dépouillé de son écorce pour l'usage des tanneurs, se nomme bois pelart, & sert aux rotisseurs pour faire le feu clair. Le bois dont on a formé les trains, pour l'amener à flot sur les grandes rivières, sert aussi au chauffage, mais il s'en faut bien qu'il soit aussi bon que le bois neuf; l'eau dont il est pénétré lui a fait perdre la plus grande partie de son huile & de ses sels, ce qui fait que la cendre de bois flotté est presque inutile aux blanchisseuses ; c'étoit des branches vertes de Chêne que l'on formoit à Rome la couronne civique, la plus honorable de toutes, & qui se donnoit à celui qui avoit sauvé la vie à un citoyen.

Le Chêne est sans contredit le plus beau des arbres de nos forêts ; il croît lentement, mais il dure des siècles ; il monte droit & haut ; sa feuille est belle & donne beaucoup de couvert ; quelques personnes en font des palissades qu'ils nomment chenisses ; il convient dans les massifs des grands bosquets. Le Chêne

est aussi un arbre de ligne ; il forme ainsi que le hêtre, les futaies les plus majestueuses.

CHENILLE.

LA CHENILLE est une plante annuelle, dont la racine est menue, de couleur de buis ; ses tiges sont verdées, rougeâtres, couchées sur terre, peu velues, & s'étendent à la longueur de sept ou huit pouces ; ses feuilles sont alternes, charnues, longues de deux pouces, étroites à leur origine, mais beaucoup plus larges vers leurs extrémités, se terminant en pointes. Il sort de l'aisselle de chacune de ses feuilles un long pédicule qui soutient une ou deux fleurs légumineuses & safranées, dont le calice est verdâtre, divisé en cinq quartiers ; au milieu de ce calice on trouve un pistil qui se change, quand la fleur est passée, en une gousse verd-pâle, hérissée, semblable à une chenille verte, de la même grosseur, & roulée sur elle-même : cette gousse dans sa longueur est partagée en plusieurs loges, qui contiennent chacune une semence jaunâtre & ovale.

On nomme cette plante *Scorpioides bupleuri folio.* Tourn. 402. *Scorpioides pedunculis subtrifloris, leguminibus extrorsum spinis distinctis, acutis.* Linn. Sp. 745.

Nous ne lui connoissons aucune vertu médecinale, quoiqu'on prétende que son fruit écrasé & appliqué sur la piquure du scorpion puisse la guérir, ce qui nous paroît fabuleux ; si les anciens lui ont attribué cette propriété, c'est sans doute parcequ'elle a quelque ressemblance avec la queue du scorpion, d'où lui est venu le nom de *Scorpioides*. Le nom françois de Chenille qu'on lui a donné, vient aussi de la ressemblance qu'a son fruit avec cet insecte ; les curieux ne la cultivent qu'afin de mettre par plaisanterie dans les salades ses

fruits, qui en imposent à ceux qui ne sont pas prévenus. Elle vient naturellement dans les champs de la Provence.

CHERVIS.

LE CHERVIS, le Chirouis, est une plante dont la racine est droite, très-blanche en dedans, & roussâtre à l'extérieur, un peu inégale & garnie de petits filamens, longue de six à huit pouces, & de la grosseur du petit doigt; elle pousse une tige branchue, cannelée, remplie de moëlle, & qui s'élève à trois pieds environ, la même année qu'on le séme, mais qui se porte jusqu'à six pieds l'année d'après; sa feuille est partagée en trois ou cinq parties portées sur la même queue, de forme oblongue & pointue, un peu dentelée sur les bords, d'un verd clair & assez lisse, très-approchant de celle du panais, exhalant même une odeur à-peu-près semblable; sa fleur est disposée en parasols, comme le cerfeuil, formée en roses, composée de cinq pétales blancs, portée sur un petit calice, qui se change en un fruit ou une graine oblongue, rayée, applatie, & de couleur grise. Le temps de la fleur de cette plante est le mois d'août. Les Botanistes la nomment *Sisarum germanorum*. Tourn. 309. *Sium foliis pinnatis, floralibus ternatis*. Linn. *Sist. nat. édit. X*. 959.

Le Chirouis est une plante potagère; on le cultive dans les jardins; il se multiplie facilement de graines qu'on séme au mois de mars. Cette plante demande un fond humide & meuble en même temps; dans les terreins secs & pierreux elle devient fourchue, dure & cordée, sans grosseur. Sa culture consiste à la sarcler, quand elle commence à être un peu forte; car lorsqu'elle est jeune, les insectes qui en sont avides la détruisent beaucoup moins, si elle est entremêlée de mau-

vaifes herbes ; elle demande d'être arrofée fouvent ; on la féme à la volée & un peu claire : fi elle a befoin d'être éclaircie , on le fait en la farclant. Elle monte en graine dès la première année , mais cette graine ne vaut rien : il ne faut recueillir que celle qui vient fur des pieds de deux ans. Le temps de fa maturité eft au mois de feptembre ; on la bat & on la vanne après l'avoir expofée quelques jours au foleil : on peut conferver cette graine pendant deux ou trois ans.

La racine de Chervis n'eft pas fujette à la gelée; cependant fi on en veut avoir en hiver, il faut l'arracher & la mettre en ferre.

On prétend que fi on met à part les têtes de tous les Chervis qu'on confomme , & qu'on les replante enfuite , elles prennent racine & pouffent une tige dont la graine eft auffi bonne que celle des racines entières.

On multiplie très- fouvent les Chervis de rejettons au mois de mars, lorfque les feuilles commencent à pouffer ; on les tire de terre, & on les divife en autant de rejets que l'on en peut tirer des racines ; on en retranche toutes les vieilles fibres , on laiffe feulement fubfifter les jeunes ; on prépare enfuite des fillons creux de quatre où cinq pouces; on les plante auffi à quatre ou cinq pouces de diftance les uns des autres, & on les arrofe bien, jufqu'à ce que leurs racines aient atteint leur jufte groffeur. Pour faire venir les racines de Chervis plus groffes, il ne faut pas laiffer monter la plante en graine.

Ces racines paffent pour être apéritives, nourriffantes ; elles excitent l'appétit & provoquent l'urine ; on les confeille comme fpécifiques pour modérer une trop grande falivation caufée par le mercure. Boerrhave recommande la racine de Chervis dans les crachemens & piffemens de fang, & pour la plupart des maladies de poitrine; il la prefcrit dans le lait, le petit lait & les bouillons; il la confeille encore dans la ftrangurie, le tenefme , la dyffenterie & les flux de ventre ; fi on en croit Cæfalpin, cette même racine pouffe les urines:

on lui attribue aussi une vertu vulnéraire : malgré le sentiment de cet auteur respectable, nous pensons qu'elle est meilleure en aliment qu'en médicament. De toutes les racines qu'on mange au printemps, celle de Chervis est la plus agréable au goût. Cordus dit qu'elle est très-utile pour la santé ; Dodonée assure qu'elle ne fournit pas beaucoup d'aliment, quoique cependant elle se digère très-aisément. Cette racine est venteuse ainsi que tous les légumes. Pour être bonne, il faut la choisir tendre, facile à rompre, & d'un goût sucré. Plusieurs personnes rejettent cette plante à cause de sa saveur douceâtre, tandis que d'autres l'aiment avec passion : suivant Pline le naturaliste, l'empereur Tibere exigeoit des racines de Chirouis des Allemands, en forme de tribut annuel.

CHEVRE-FEUILLE.

LE CHEVRE-FEUILLE, en Provençal *Maire-siouvo*, est une plante dont la racine est ligneuse, rampante, stolonifère ; ses tiges s'entortillent & grimpent autour des arbres en les serrant fortement ; ses rameaux sont plians, grêles, verdâtres ; ses feuilles sont opposées, sessiles, simples, très-entières, ovales, douces au toucher ; celles du sommet perfeuillées, formant au haut des tiges une espèce de coupe. Ses fleurs sont monopétales, ayant le tube très alongé, courbé, le limbe divisé en cinq parties recourbées en dehors, l'une des cinq profondement découpée ; le calice petit, divisé en cinq, posé sur le germe, & cinq étamines ; quand la fleur est passée, il lui succède une baie ombiliquée, biloculaire, contenant ordinairement deux semences ovales, applaties d'un côté. Cette fleur se nomme *Caprifolium Germanicum*. Dod. pempt. *Lonicera caprifolium*. Linn. Le Chevre-feuille se trouve presque par

toute la France dans les bois, les haies: on l'élève aussi dans les jardins.

On trouve dans la Provence & le Languedoc deux autres espèces de Chevre-feuille, dont l'un se nomme *Caprifolium italicum.* Dod. pempt. & l'autre *Caprifolium italicum perfoliatum, præcox.*

On remarque sur le Chevre-feuille une chenille qui se métamorphose en un ptérophore en éventail; ce ptérophore, le plus charmant de tous, a les aîles supérieures divisées en huit nervures barbues, & les inférieures en quatre. Ces douze nervures s'attachent & se collent ensemble par leurs barbes, ensorte qu'elles semblent ne faire qu'une aîle continue, qui se plie & se déploie comme font les éventails des dames, moyennant les bâtons qui les soutiennent, & qui ressemblent aux nervures de l'aîle de ce ptérophore. L'insecte, en étendant ces aîles, remplit & décrit un demi-cercle; ces aîles sont chargées de bandes brunes sur un fond gris un peu brun. On nomme cet insecte *Pterophorus cinereus, fusco maculatus, alis superioribus octo partitis, inferioribus quadripartitis.* Geoff. 92. Le Chevre-feuille se multiplie aisément par marcottes, & même par boutures; quoiqu'il se plaise dans les terreins humides, il s'accommode assez de toute sorte de terres. Toutes les espèces de Chevre-feuille garnissent très-bien les tourelles & les petits murs de terrasse; leurs fleurs sont très-belles & répandent une odeur des plus gracieuses. Le Chevre-feuille que nous avons appellé, *Caprifolium italicum perfoliatum præcox*, & qui ne quitte point ses feuilles pendant l'hiver, à moins qu'il ne gèle bien fort, peut être placé dans les bosquets de cette saison; d'ailleurs ce Chevre-feuille est d'un beau verd, & ses fleurs sont fort belles.

Les Chevrefeuilles sont susceptibles de toute sorte de forme par la tonte; on en fait des buissons pour en décorer les bosquets du printemps; on peut aussi les faire grimper dans d'autres arbres qu'ils ornent de

leurs fleurs, mais ils ont le désagrément d'être presque tous les ans dévorés par la chenille dont nous avons parlé ; il y a même encore des cantharides & des pucerons qui lui font la guerre. Les feuilles de Chevrefeuille sont stiptiques, d'une odeur désagréable, ainsi que sa racine ; son écorce est âcre, pareillement stiptique, salée, puante ; ses fleurs, ses feuilles & ses baies sont diurétiques ; le suc exprimé de ses feuilles est vulnéraire & déterfif, les fleurs se donnent en décoction ainsi que les feuilles. Cette décoction s'emploie pour calmer les coliques ou tranchées qui surviennent après l'accouchement ; l'eau distillée des fleurs est ophthalmique.

CHICHORÉE.

LA CHICHORÉE est une plante dont les racines sont laiteuses & fibreuses ; ses feuilles sont d'un beau verd & se couchent sur terre en rondeur : elles sont de forme différente suivant les espèces, & d'une saveur aromatique sans aucune odeur ; elles diminuent de grandeur le long de la tige, à mesure qu'elle s'élève : cette tige, suivant l'espèce, a plus ou moins de hauteur ; elle est lisse, cannelée, creuse, tortue, branchue & laiteuse : ses fleurs naissent de l'aisselle des feuilles, le long des rameaux ; elles sont composées de plusieurs demi fleurons bleus, disposés comme une marguerite de pré, portés chacun sur un embryon, & renfermés dans un même calice qui se resserre dans la suite, & se change en une capsule remplie de petites graines grisâtres, longuettes, menues & pointues à une extrémité, plates & comme enfoncées à l'autre, avec une petite dentelure autour, sans aigrettes. Cette plante se nomme *Chichorium latifolium seu endivia vulgaris*. Pin. *Chichorium andivia*. Linn. On la cultive dans les jardins.

Nos maréchets en connoissent de six espèces: la courte, la regence, la fine, la grosse frisée, la Meaux & la scariole. Toutes ces espèces ne diffèrent essentiellement entr'elles que par leurs feuilles, qui sont plus ou moins grandes & plus ou moins frisées. La Chichorée courte, autrement la Célestine, est assez petite; elle a le mérite de venir la première si on l'élève sur couche; elle est douce & tendre, monte peu, & est très-fournie: elle ne passe pas l'automne; elle ne peut résister au mauvais temps à cause de sa délicatesse; elle est trop petite pour mériter la serre; on ne la cultive que pour la primeur.

La régence étoit autrefois la Chichorée à la mode, tout le monde la recherchoit; ses feuilles extrêmement fines & déliées, & sa blancheur parfaite, faisoient plaisir à la vue; sa tendresse & sa douceur flattoient également le goût; elle est cependant à présent la moins estimée, quoique les gens de goût en fassent toujours cas: cette espèce a l'avantage de pouvoit s'élever sur couche, & de venir bonne dès la fin de mai; il est vrai qu'elle ne passe guères l'hiver, à moins qu'on n'en ait des soins particuliers, & que vu sa petitesse, elle n'est pas d'un si grand profit que les autres; il est vrai aussi qu'elle est sujette à se moucheter dans l'été, & à pourrir dans le cœur; mais à cela près, elle a tout ce qu'il faut pour plaire: elle demande une terre légère & de fréquens arrosemens: on peut en élever successivement jusqu'aux gelées.

La Chichorée fine est à-peu-près la même espèce que la courte, mais moins hâtive; son feuillage est aussi plus délié; elle se séme de même au printemps, & réussit bien pendant tout l'été; mais elle ne se conserve pas pour l'hiver.

La grosse frisée, qu'on nomme autrement la grosse espèce, est effectivement la plus fournie de toutes celles qui ont la feuille frisée, mais elle ne réussit bien que pour l'automne & l'hiver: en été elle monte facilement

& vient dure ; son mérite essentiel est de fournir beaucoup, de se conserver longtemps, & de fondre beaucoup moins que les autres au feu ; elle est d'ailleurs un peu dure & amère ; on commence à la semer en juin, & on continue jusqu'à la mi-août ; il faut l'espacer de douze à quinze pouces lorsqu'on la replante, & l'arroser copieusement pendant tout le temps des chaleurs.

La Chichorée de Meaux est celle que tous les jardiniers cultivent, elle s'accommode assez de toute sorte de terre, quand elles sont bien préparées ; & réussit en toute saison, pourvu que les années soient un peu séches, car les pluies abondantes lui sont contraires & la font mourir aisément ; elle ne veut presque pas être arrosée, mais en revanche il faut la serfouir souvent : elle vient extraordinairement grosse & touffue ; elle est douce & tendre, très-frisée, & blanchit bien ; elle se mouchette rarement ; elle résiste aux petites gelées de l'automne, & se conserve longtemps sur pied, comme dans la serre ; elle mérite la préférence : on ne commence communément à la semer qu'au mois de mai, & on continue jusqu'à la fin d'août ; cette dernière sert pour l'hiver : il y a pourtant des maréchers qui la cultivent pour la primeur ; elle n'est pas si hâtive que la courte & la régence, mais elle dédommage par sa grosseur ; elle dégénère un peu, c'est son défaut.

La scariole, que quelques-uns appellent improprement scarole, dont le nom véritable est endive cultivée, est une espèce particulière, qui milite beaucoup par ses bonnes qualités avec la Meaux, & qui n'a pas moins de partisans ; sa feuille est presqu'aussi large que celle de certaines laitues, plus ou moins coupée & alongée ; elle est aussi touffue que la grosse espèce, lorsqu'elle n'est pas dégénérée, & c'est à quoi on connoît la bonne espèce : elle est douce & tendre, & d'un grand profit ; son défaut est de monter aisément pendant l'été, & de se moucheter dans les temps de pluie : il faut donc la destiner particulièrement pour l'automne &

l'hiver, avec l'attention de la couvrir dans les temps de pluie & de gelée. Il y a deux espèces d'endive, l'une qui a la feuille beaucoup plus grande, plus large & moins découpée que l'autre; celle-ci est la meilleure pour l'été & l'automne; mais la dernière est plus dure, fond moins, & se conserve pour l'hiver.

Il y a une fausse espèce de scariole, dont le nom propre est *langue de bœuf;* les feuilles en sont très-longues, étroites & découpées en scie; elle est dure & mal fournie du cœur.

La culture est la même pour les six espèces, aux petites différences près que nous avons rapportées en parlant de chaque espèce. On les séme donc plus tôt ou plus tard, les unes sur couche, les autres sur terre; & pour qu'elles ne montent pas, soit quand on les séme, soit quand on les replante, les jardiniers prétendent qu'il faut prendre garde en tout temps que le vent soit placé au midi ou au levant.

Les premières semences se font sous cloche en janvier, & se repiquent sous d'autres plus à l'aise; quand le plant a deux bonnes feuilles outre les oreilles, on les replante en plant au mois de mars; on les espace à huit ou dix pouces après avoir terreauté la terre; on les arrose ensuite légèrement; on les serfouit trois semaines après, & on les lie quand elles sont assez fortes.

Les secondes qui se font en février, se placent le long d'un mur bien exposé, & on séme la graine fort claire: dans les autres mois on peut la semer indifféremment par-tout, avec l'attention de sarcler exactement le plant, & de le mouiller au besoin; s'il est trop dru, il faut l'éclaircir & couper la fanne à fleur de terre quinze jours ou trois semaines avant de le replanter; pour faire fortifier le pied, on peut en laisser quelques-uns en place dans la planche, en distance convenable; elles sont plutôt venues que celles qu'on transplante.

Lorsqu'on les replante en place, c'est l'espèce & la saison qui doivent régler pour les espacer à propos; les

grosses demandent plus de place, sur-tout dans l'été où la séve a plus de force : il faut les écarter à douze ou quinze pouces, sur-tout la scariole : aux approches de l'automne, il faut les presser davantage par la raison opposée; mais les unes comme les autres, en quelque saison que ce soit, doivent toujours être plantées avec les précautions suivantes, qui sont de leur couper la moitié des feuilles & de la racine, de ne point enterrer le cœur, & de les mouiller aussi-tôt qu'elles sont plantées.

Lorsqu'elles sont ensuite parvenues à leur force, & qu'on veut les faire blanchir, on ne doit mettre d'abord qu'un lien dans le bas, & on choisit un jour bien sec; huit jours après on en met un second à l'extrémité des feuilles, & si elles sont de force à en demander un troisième on le met en même temps; car il faut qu'elles soient serrées de manière que le cœur ne puisse pas se faire jour & percer par les côtés : trois semaines après on peut commencer d'en couper.

On doit avoir attention, quand la sécheresse oblige de les mouiller après qu'elles sont liées, de verser l'eau par la tête de l'arrosoir, à fleur de terre, & non pas par-dessus les plantes, que cette eau feroit pourrir.

Nos maréchers les couvrent avec de la grande litière pour les faire plutôt blanchir; mais cette méthode a ses inconvéniens : l'un, qu'elles sont fort sujettes à pourrir sous cette couverture, qui s'échauffe à la moindre pluie; l'autre, qu'elles prennent souvent le goût du fumier : il est utile de le faire, lorsque la gelée menace, soit que les plantes soient liées ou non, parceque cette litière les garantit, au moyen de quoi on peut même se dispenser de les lier, car elles blanchissent également; mais elles se conservent plus propres quand elles le sont, & contractent moins le goût du fumier. On peut encore les enterrer auprès l'une de l'autre dans une planche ou sur une vieille couche, si on en a ; elles y blanchissent plutôt, & sont moins sujettes à pourrir

que dans la terre, sur-tout si on a soin de les défendre des pluies, en les couvrant de paillassons posés en talus par-dessus.

Dans les terres fortes & froides, les dernières Chichorées doivent se planter à la fin d'août; mais dans les terres légères où la séve ne se rallentit pas sitôt, on peut en plantet jusqu'à la fin de septembre, & elles se conservent mieux l'hiver quand elles ne sont que d'une moyenne force.

Pour jouir de ces légumes en hiver, il faut les mettre en serre; car toutes les précautions qu'on peut prendre pour les conserver en plein champ, en les replantant près à près, en les enfonçant jusqu'à l'extrémité des feuilles, & en les mettant à l'abri par le moyen de couvertures, sont plus gênantes qu'utiles.

Quand on les veut mettre en serre, 1.° il ne faut point les lier; 2.° il ne faut les y mettre que quand il est absolument nécessaire: 3.° il faut choisir un jour sec; 4.° il faut les nettoyer exactement; 5.° il faut les arracher avec une bonne motte, & les placer tout de suite dans la serre: on prépare la place à cet effet, qui doit être couverte de sept à huit pouces de sable, qui ne soit ni trop froid, ni trop sec; on en enterre une partie jusqu'à l'extrémité des feuilles, avec l'attention de les tenir serrées avec la main, quand on les enfonce, comme si elles étoient liées, & ce sont celles-la qu'on destine à être mangées les premières; on laisse les autres à l'air, j'entends la fanne seulement, sans les lier, & successivement on les enterre comme les premières pour les faire succéder. Il ne faut pas que la serre soit ni trop chaude, ni trop humide; il suffit que la gelée n'y pénétre pas, & y donner de l'air autant qu'on peut. Il est avantageux à cette plante d'en jouir, sans quoi elle blanchit & passe vîte.

La Chichorée est sujette à avoir sa racine mangée par le ver du hanneton, & par un autre de couleur grise, ressemblant à une chenille; il faut être soigneux

de les chercher au pied de celles qu'on voit fanées, pour empêcher la suite de leur destruction.

Pour recueillir de la graine, il faut conserver quelques pieds de Chichorée pendant l'hiver, qu'on replante en motte le long d'un mur qui l'abritte, & qu'on a soin de couvrir pendant les gelées ; on peut autrement en replanter quelques pieds dans des baquets qu'on renferme dans la serre, & qu'on remet en pleine terre au printemps: on est sûr, au moyen de cela, de voir murir la graine, qui dans les années humides reste en chemin, si le pied n'a pas pris de l'avance : quand les années sont favorables, les pieds qu'on replante des premières semences de janvier ou de février, viennent également en maturité, mais il y a le risque de la saison à courir.

Lorsque cette graine approche de sa maturité, les oiseaux lui font une cruelle guerre ; il faut mettre quelques épouventails, ou la couvrir de quelque filet, si on en a : on l'arrache quand la tige commence à sécher, & on la laisse encore quelques jours exposée au soleil; on la bat ensuite & on la vanne; mais comme elle a beaucoup de peine à se détacher, il faut préalablement mettre les pieds debout le long d'un mur, & les mouiller à deux ou trois reprises pendant deux jours; l'eau la fait détacher aisément sous le fléau avec lequel on la bat : on la laisse sécher avant de la vanner; elle se conserve bonne pendant dix ans au moins ; plus elle est vieille, meilleure elle est ; elle est fort sujette à monter, quand on la séme la première ou seconde année.

La Chichorée est d'un grand usage dans les cuisines, elle est aussi très-employée dans la médecine ; ses feuilles vertes sont rafraîchissantes, détersives & apéritives ; elles tempèrent la bile, & appaisent l'effervescence du sang ; elles guérissent la jaunisse ; on s'en sert dans les tisanes, dans les décoctions & les lavemens rafraîchissans; pilées & appliquées sur les inflam-

mations, elles les appaisent. On en fait aussi par la distillation un sirop dont l'usage est fort commun; sa graine est une des quatre semences froides mineures.

La Chichorée sauvage a plus de vertu que les Chichorées domestiques; on emploie pareillement sa racine & sa feuille dans les tisanes rafraîchissantes: elle passe pour apéritive, purgative & fébrifuge; on prescrit son suc dépuré dans les maladies du foie, la jaunisse & les obstructions des viscères; avec son suc & la rhubarbe on fait un excellent sirop vermifuge pour les enfans; on le leur prescrit aussi dans les diarrhées; on prépare avec sa fleur qui passe pour cordiale, une conserve propre à purifier le sang: on coupe sa feuille menu, & on en donne l'infusion à froid pour boisson pendant quelques jours, pour le même usage: on ordonne aux goutteux bilieux cette même feuille cueillie au printemps, séchée à l'ombre & pulvérisée; la dose est d'un gros dans un bouillon de poule sans sel, quatre heures avant dîner, & autant deux heures après un souper léger, ce qu'on continue pendant quelque temps.

On fait pareillement usage de cette Chichorée dans les cuisines, on en fait de la salade; on est dans l'usage de la faire tremper pour lui ôter son amertume; on la fait aussi quelquefois blanchir.

Cette plante se nomme *Chichorium sylvestre sive officinarum*. Pin. *Chichorium intibus*. Linn. On en distingue de deux espèces, qui se multiplient toutes deux de graines; l'une & l'autre font une racine assez grosse & blanche en dedans; la feuille est d'un gros verd, fort alongée & découpée en dent de scie, leur ressemblance est parfaite à tous ces égards, mais elles différent par quelques racines rougeâtres que l'espèce commune n'a pas, & les veines deviennent d'un rouge vif; lorsqu'on la fait blanchir pour la manger en salade, on l'appelle Chichorée panachée.

Sa culture est facile: on la séme à la fin d'avril en terre

terre légère, & à la mi-mai en terre forte; elle se séme fort claire ou en rayons; on la sarcle au besoin, & on la mouille quelquefois pendant sa jeunesse, voila toute la façon qu'elle demande.

Pour la faire blanchir on l'arrache depuis le mois d'octobre jusqu'à noel: on coupe entièrement la fanne avec le bout de la racine, & on l'enterre par rayons fort épais dans une cave chaude, on la mouille ensuite légèrement. D'autres la mettent dans des tonneaux percés & remplis de sable; la panachée dégénère souvent. Quand on veut avoir de la semence, on en laisse quelques rayons sans les arracher; on attache les montans de cette plante au printemps auprès de quelques échalas; la graine est mûre en septembre; elle se recueille & se conserve de même que celle des autres Chichorées.

CHIENDENT.

LE CHIENDENT est une plante dont les racines sont blanches, rampantes, noueuses par intervalles, épaisses d'une ligne ou environ, d'une saveur douçâtre; elle pousse des tiges de la hauteur de deux ou trois pieds, droites, noueuses, garnies de quatre à cinq feuilles, qui sortent d'autant de nœuds, & qui enveloppent la tige, larges de trois lignes, terminées en une pointe. Ses tiges portent en leurs sommités des épis où sont attachées des fleurs à étamines; ses graines sont oblongues, brunes, approchant de la figure des grains de bled.

Cette plante fleurit ordinairement en été, on arrache ses racines en automne: les Botanistes la nomment *Gramen loliaceum radice repente, sive gramen officin.* Tourn. 516. *Gramen caninum vulgare, triticum calycibus suculatis quadrifloris acuminatis.* Linn. *Spec. plant.* 128.

On trouve le Chiendent par-tout, principalement dans les terres sablonneuses ; l'espèce dont il est ici question est fort pernicieuse dans les terres labourables, elle arrête souvent la charrue. On prétend que la racine de cette plante, quand même elle auroit été arrachée depuis vingt ans, ne laisseroit pas de pousser, pour peu qu'on la jette même sur la superficie de la terre ; on rassemble ces racines en tas, & on les brûle.

La racine est la seule partie en usage en médecine : il faut la choisir grosse & bien nourrie, blanche & mondée de tous filamens. Il n'y a point de tisane ni d'apozèmes apéritifs où l'on n'emploie le Chiendent. On prétend que l'eau qu'on en distille fait mourir les vers ; tout ce qu'on peut dire, c'est que cette racine est diurétique, apéritive, & légérement astringente ; elle lève les obstructions. Ce qui a donné lieu à l'usage de cette plante, c'est, suivant Etmuller, l'expérience des bœufs, qui dans l'hiver sont ordinairement sujets à l'obstruction de la vésicule du fiel & du canal cystique, & qui se guérissent en mangeant du Chiendent : aussi le Créateur a-t-il pourvu à cette maladie, puisque le Chiendent est la première plante, suivant l'ordre de la nature, qui pousse au printemps.

F. Hoffman vante beaucoup, dans l'hypocondriacie & l'atrophie, provenant d'obstructions des veines lactées, la décoction faite au printemps avec des racines fraîches de Chiendent, de chichorée, de persil, d'asperges & de feuilles de petite ortie. Dans le crachement de sang, on emploie utilement le suc des feuilles & des racines. Les habitans du Nord réduisent les racines de Chiendent en une espèce de farine, & en font du pain en cas de disette. M. Bergius rapporte qu'il en a vu faire dans la Suède M. Margraff a voulu tirer du sucre des racines de cette plante, mais il n'a pû y réussir. Les vergertiers-brossiers de Paris se servent des racines de Chiendent bien séchées & divisées en plusieurs petits filamens, pour faire différentes sortes d'ou-

vrages de leur métier, & particulièrement des brosses à tête pour les enfans & pour ceux qui se font raser la tête.

On distingue en France plusieurs espèces de Chiendent, qui sont très difficiles à reconnoître : Schevchzer a fait un excellent traité sur ces plantes, auquel nous renvoyons le lecteur.

La première espèce de Chiendent qui croît dans la France est le Chiendent des prés. *Gramen pratense primum*. Pempt. 560.

La seconde est le Chiendent à longues racines. *Gramen paniculatum latifolium radice repente crassiori*. Tourn. 521.

La troisième est le Chiendent cotonneux. *Gramen pratense tomentosum, paniculâ sparsâ*. Pin. 9. On trouve cette espèce dans les lieux humides du terroir de Colmars, près d'Aix en Provence ; les aigrettes de ce Chiendent sont d'une belle couleur, blanches & luisantes comme de la soie ; elles portent chacune sur une semence. Jean Bauhin dit que la décoction de ces aigrettes dans du vin, est astringente & utile dans les flux de ventre & la colique. Plusieurs Botanistes prétendent qu'on pourroit filer ces aigrettes, si on en pouvoit ramasser une suffisante quantité pour faire de la toile, ou une étoffe bien fine, mais nous pensons avec M. Garidel, que ces aigrettes auroient de la peine à se lier ensemble, à cause que leurs poils sont trop courts ; Simon Pauli rapporte que les habitans d'Irlande font avec ces aigrettes des mêches de chandelle, que l'on casse par le milieu avec la main, ensorte qu'on peut partager une chandelle en autant de pièces qu'on voudra, sans être obligé de recourir au couteau, ce qu'on ne pourroit pas faire avec nos chandelles, dont la mêche est de coton filé.

La quatrième espèce est le petit Chiendent des prés. *Gramen pratense, paniculatum medium*. Tourn. 521.

La cinquième est le petit Chiendent blanc & rouge. *Gramen pratense paniculatum minus*. Tourn. 521.

La sixième est le Chiendent à plusieurs panaches. *Gramen paniculatum minus, radice repente, paniculâ duriore.* Tourn. 521.

La septième est le Chiendent à panache crêpu. *Gramen paniculatum proliferum.* Tourn. 523.

La huitième est le grand Chiendent tremblant. *Gramen paniculatum majus locustis magnis, candicantibus, tremulis.* Tourn. 523.

La neuvième est le petit Chiendent tremblant. *Gramen paniculatum autumnale paniculâ ampliore, ex viridi nigricante.* Tourn. 521.

La dixième est le petit Chiendent maritime en forme de seigle. *Gramen secalinum maritimum minus.* Tourn. 520. On en trouve auprès de Caen & sur presque toutes les côtes maritimes, avec les deux espèces suivantes.

La onzième est le Chiendent maritime à racine rampante. *Gramen loliaceum radice repente maritimum.* Tourn. 520.

La douzième espèce est fort connue sur les côtes de S. Vallery en Picardie, & se nomme *Gramen loliaceum maritimum foliis pungentibus.* Tourn.

La treizième est connue sous le nom de *Gramen pratense serotinum, paniculâ rarâ purpurascente.* Motis. Elle est de la nature des gramen surnommés *Poa.*

La quatorzième est le Chiendent à épi rouge, *Gramen spicatum rubrum.* J. B Cette espèce se trouve dans les bois ombrageux sous les sapins.

La quinzième est l'ivraie à longs épis. *Gramen loliaceum spicâ longiore.* Tourn. 516. Cette espèce croît dans les champs avec les fromens, & sur-tout parmi les mauvaises avoines; ses tiges ou tuyaux s'élèvent à la hauteur d'environ trois pieds, ronds, droits, noués, ayant à chaque nœud une feuille verte, étroite, longuette, finissant en pointe comme celle du bled, embrassant la tige par sa partie inférieure. Ses sommités soutiennent chacune un épi long de cinq ou six pouces,

divisé en plusieurs autres épis fort courts, disposés alternativement, & comme par étage de part & d'autre de la tige, composés de quelques étamines contenues dans des calices écailleux; ils renferment dans la suite des graines oblongues, plus menues que celles du bled. Sa racine est fibreuse; sa semence est détersive, résolutive, atténuante, vulnéraire, propre pour la galle, les dartres, les écrouelles, les ulcères fistuleux, pour résister à la pourriture & à la gangrène, appliquée extérieurement. Le pain où il entre beaucoup d'ivraie, cause des maux de tête, enivre & nuit à la vue.

Nous passerons ici les autres espèces de Chiendent; elles sont en si grand nombre qu'il faudroit un volume entier uniquement pour ce genre; d'ailleurs on ignore les propriétés de la plupart; tout ce qu'on sait, c'est qu'ils sont la base du foin, & qu'ils servent de nourriture aux animaux; nous allons actuellement donner la description de quelques insectes qui se trouvent sur le Chiendent.

Le premier insecte qu'on y remarque est de la famille des criocères: il se nomme la châtaigne noire. *Crioceris tota atra, spinis horrida.* Geoff. 243. Cette espèce est toute noire, & sa couleur est matte & foncée; tout son corps est couvert en-dessus de longues & fortes épines, ce qui le rend hérissé comme une coque de châtaigne; il y a même une épine à la base des antennes. Le corcelet en a un rang posé transversalement; ces dernières sont fourchues; enfin ses étuis en ont une très-grande quantité qui sont simples. Ces pointes sont dures & roides.

Le second insecte est la cochenille du Chiendent. *Coccus graminis, corpore roseo.* Geoff. 512. Suivant M. Geoffroi la femelle de cette espèce est blanchâtre, un peu couleur de chêne, couverte d'une poussière farineuse, avec deux antennes courtes & six pattes en-dessous.

Le troisième insecte est une chenille qui n'est point

épineuſe, qui ſe nourrit pour l'ordinaire du Chiendent ſurnommé *Poa*, & qui ſe change en un papillon appelé ſatyre. *Papilio alis rotundatis fulvo fuſcoque nebuloſis, primariis ſeſquiocello, ſecundariis ſupra tribus infra ſeptem ocellis.* Geoff. 50. Ce papillon varie infiniment : non ſeulement les mâles diffèrent des femelles, mais parmi ceux du même ſexe, on en trouve qui ont des différences très-ſenſibles ; en général tous ont les aîles en-deſſus variées & comme nébuleuſes, par un mêlange de brun & de fauve.

Le quatrième inſecte eſt auſſi une chenille ; elle eſt grande, longue, à ſeize pattes : ſa couleur eſt d'un gris de ſouris, & elle a des appendices charnues de chaque côté au bas de chaque anneau ; elle eſt un peu velue ; elle ſe métamorphoſe en une phalène qu'on nomme la feuille morte, *Phalæna pectinicornis elinguis, tota rufa, alarum margine ſerrato.* Geoff. 110. Sa tête eſt grande, groſſe & avance en pointe. Tout ſon corps & ſes aîles ſont d'une couleur brune rougeâtre : les bords des aîles ſont dentelés. Une particularité de cette phalène, peu brillante d'ailleurs, eſt ſon port d'aîles. Lorſqu'elle eſt en repos, elle tient ſes aîles ſupérieures parallèles au plan de poſition, & les inférieures relevées & preſque perpendiculaires. En même temps ſes antennes ſont couchées le long de ſon corps, enſorte que cette diſpoſition ſingulière, jointe à ſa couleur tannée & à la dentelure de ſes aîles, la fait en quelque façon reſſembler à un paquet de feuilles mortes & sèches.

Le cinquième inſecte eſt de la famille des teignes : on l'appelle la teigne moiſie. *Tinæa albida, lineis longitudinalibus reticulatis fuſcis, involucro villoſo albeſcente.* Geoff. 200. Cette teigne eſt longue, étroite, & ſes aîles ſont un peu applaties ſur ſon corps. En-deſſous elle eſt d'une couleur griſe cendrée, & en-deſſus blanchâtre, avec de longues lignes longitudinales brunes, qui vers le bout de l'aîle deviennent obliques,

& forment une espèce de réseau à mailles allongées. Le fourreau de cette teigne est couvert de petits poils courts & blancs, qui ressemblent à la moisissure.

Le sixième insecte est le cinips de la galle à filets de Chiendent. *Cynips gallæ graminis filamentosæ.* Geoff. 303. On voit sur le Chiendent des touffes de filets blancs assez gros, placées principalement aux endroits de la tige d'où partent les feuilles. Ces touffes sont au moins de la grosseur d'un pois; il semble que ce soit de petites racines; en les ouvrant on trouve dans le centre une petite loge, une crysalide d'un blanc jaunâtre transparent, avec deux petites marques noires à la tête.

C H O U.

LE CHOU est une plante connue de tout le monde, dont la tige, la feuille, la grosseur, la forme & la couleur varient considérablement suivant les espèces; car il y en a dont les feuilles sont étendues sans queue; d'autres ont les feuilles ramassées en tête; quelques-uns tirent sur le noir, ou sont rouges ou panachés; plusieurs sont blanchâtres, souvent d'un verd foncé; nous en voyons qui n'ont pour tige qu'un amas de fleurs, & d'autres dont la tige est renflée. A l'égard des fleurs, elles sont presque les mêmes dans toutes les espèces; elles garnissent dans toute leur longueur les différens rameaux que forme la tige, & sont disposées en croix à quatre pétales jaunes ou blancs. Leur calice est aussi partagé en quatre parties; il renferme dans le milieu plusieurs étamines & un pistil, qui se change dans la suite en une silique longue, menue & cylindrique, divisée en deux loges par une cloison mitoyenne, remplie de graine rouge & menue, d'une couleur brune ou rougeâtre. La racine du Chou est simple ou fibrée.

Quoiqu'on compte plus de cinquante espèces de

Choux, nous nous contenterons de parler seulement ici de quinze, qui sont ceux qui sont les plus connus dans la France.

La première espèce est le Chou vulgaire cultivé. *Brassica vulgaris sativa.* Lob. Obel. 122. & Icon. 243. Cette espèce a des feuilles oblongues, sinueuses, de couleur verd pâle, rougeâtres en quelques endroits, découpées profondément, d'entre lesquelles s'élèvent des tiges rondes, rameuses, revêtues de feuilles, les unes grandes, les autres petites, approchant en figure des premières; ses fleurs sont jaunes, de même que le sommet de ses étamines; sa semence est noire.

La seconde espèce est le Chou pommé blanc. *Brassica capitata alba.* Tourn. 219. Sa racine est blanche; sa tige est basse, grosse, blanchâtre, revêtue d'une écorce épaisse, pleine d'une moëlle d'une saveur âcre tirant sur le doux. Ses premières feuilles sont amples, larges, très-peu découpées, ondées, soutenues par des queues longues & grosses : elles sont bleuâtres, garnies de côtes & de nervures blanchâtres & épaisses. Celles qui succédent sont aussi fort larges, arrondies, d'un verd blanchâtre ou bleuâtre, se couchant les unes sur les autres, & formant une tête très-grosse & dure. Elles sont si étroitement unies les unes avec les autres, qu'il est très-difficile de pouvoir les séparer; les fleurs intérieures sont toujours blanches. Cette tête s'ouvre au commencement du printemps, pour laisser sortir une tige haute, chargée de fleurs jaunes, qui produisent par la suite des semences arrondies & noirâtres.

La troisième espèce est celui qu'on nomme Chou pommé rouge. *Brassica capitata rubra.* Tourn. 219. Les feuilles de ce Chou sont semblables à celles du Chou pommé blanc, mais de couleurs fort diversifiées, car quelques-unes d'entr'elles sont d'un pourpre foncé, les autres d'un verd foncé, ou d'un verd gai : quelques-unes sont de couleur de verd de mer, mais elles sont toutes traversées par des côtes & des nervures rouges. La

tige & la fleur sont les mêmes que dans l'espèce précédente.

La quatrième espèce est le Chou pommé à plusieurs têtes. *Brassica capitata polycephalos.* Lugd. 521. Il ne diffère de la seconde espèce, que parceque ses feuilles forment plusieurs têtes.

La cinquième espèce est le Chou rouge. *Brassica rubra.* Tourn. 219. Ce Chou est plus haut que les autres; sa tige s'élève en forme d'arbrisseau, à la hauteur de trois ou quatre pieds, grosse, d'un pourpre foncé, raboteuse à sa partie inférieure. Ses feuilles sont disposées sans aucun ordre; elles sont ridées, écartées & sinuées, larges, d'un verd rougeâtre, ou d'un rouge de sang, ou d'un rouge obscur, mêlé de bleuâtre, & traversées d'une quantité de grosses nervures: ses fleurs sont jaunes; sa graine est rousse & arrondie. Il y a plusieurs variétés de cette espèce de Chou, également agréables par les diverses nuances de leurs feuilles, & qu'on cultive dans les jardins des curieux.

La sixième espèce est le Chou frisé blanc. *Brassica alba crispa.* Tourn. 219. Cette espèce a les feuilles atrondies, fort ridées, & dont les replis sont tellement inégaux, que chaque feuille paroît composée de vessies, ou d'espèces de cellules saillantes en-dessous, creuses en dedans, de couleur jaunâtre & d'un verd foncé, traversées de côtes, attachées à des queues courtes. Elles se ramassent en haut, & forment une tête ronde, mais petite & blanchâtre, & dont les extrémités sont d'un verd plus foncé; sa fleur est jaune.

La septième espèce est le Chou crêpu lacinié. *Brassica crispa laciniosa.* J. B. 2. 832. Ce Chou diffère du précédent par ses feuilles qui sont rougeâtres, laciniées & découpées profondément, en un grand nombre de parties crêpues. Ses fleurs & ses semences sont semblables à celles de la précédente espèce.

La huitième espèce est le Chou de Milan. *Brassica italica; tenerrima, glomerosa, flore albo.* J. B. 2. 827.

Cette espèce se subdivise en cinq autres, qui sont le petit Chou nain ; le frisé pointu, le Chou frisé court, le petit Chou de Milan, & le gros Chou de Milan. Le petit Chou nain frisé fait sa pomme presqu'à fleur de terre ; elle est très-petite, ronde, dure, jaune, & fort tendre ; sa feuille est d'un gros verd & extrêmement frisée. Le frisé pointu, autrement le Chou à tête longue, a la feuille d'un beau verd, extrêmement cloquetée & fort alongée ; il est bas de tige & de médiocre grosseur ; sa pomme est jaune, tendre, formée comme un œuf, mais très-peu serrée. Le Chou frisé court, est aussi bas de tige ; il a la feuille d'un verd bleuâtre, assez ronde, fort cloquetée ; sa pomme est très-serrée & de moyenne grosseur. Le petit Chou de Milan a la tige également basse, la feuille très frisée & d'un beau verd, la pomme dure & de moyenne grosseur. Enfin le Chou de Milan à grosse côte a la feuille d'un gros verd, frisée grossièrement, la tige élevée, garnie d'une quantité de feuilles, la pomme plus grosse du double que celle des précédens, & très-serrée.

La neuvième espèce est le Chou-rave. *Brassica caulorapa.* J. B. 2. 829. Ce Chou par son goût, la forme de sa pomme & de ses feuilles, tient autant de la rave que du Chou ; il ne forme que peu ou point de tige. Ses feuilles découpées comme celles de la rave, sont rassemblées autour du cœur, & au-dessous de ce grouppe de feuilles se forme la pomme, qui est ronde, un peu applarie, rougeâtre en quelques places, écaillée & de la grosseur d'une boule à jouer. Cette pomme est pleine, charnue, blanche comme une rave.

La dixième espèce est le Chou-navet. *Brassica radice napiformi.* Tourn. 219. Il ressemble beaucoup au précédent ; sa feuille est presque toute semblable ; il n'a point de tige, & toutes ses feuilles sont ramassées autour du cœur, à fleur de terre. Sa pomme se forme en terre comme un véritable navet ; elle est de la grosseur d'une bouteille, d'une forme irrégulière, mais

plus ronde que longue. Sa peau eſt fort dure & fort épaiſſe.

La onzième eſpèce eſt le Chou-fleur. *Braſſica cauliflora.* Tourn. 219. Ses feuilles ſont amples, longues ſouvent d'une coudée, plus longues & plus étroites que celles du Chou pommé blanc, plus pointues, ſans aucune diviſion, d'un verd clair, & quelques-unes de couleur bleuâtre; celles qui ſont en dehors ont leurs nervures blanchâtres, & ſont un peu dentelées à leurs bords, comme des dents de ſcie écartées & peu profondes; les feuilles du centre ſe ramaſſent & forment une tête, mais plus molle & moins ſerrée que dans les Choux pommés; du milieu de ces feuilles s'élèvent beaucoup de tiges, chargées d'un amas de fleurs naiſſantes. Ces tiges ſont épaiſſes, blanches, molles, agréables au goût, & fort bonnes à manger. Si on les laiſſe pouſſer juſqu'à une hauteur convenable, elles portent des fleurs & des ſiliques comme dans les autres Choux.

La douzième eſpèce eſt le Chou dont la feuille eſt découpée comme celle du perſil; c'eſt en quoi il diffère de la plupart des précédens. *Braſſica anguſto apii folio.* Tourn. 220.

La treizième eſpèce eſt le Chou ſauvage ou perfeuillé. *Braſſica ſylveſtris perfoliata.* Pempt. 615. La tige de cette plante s'élève à la hauteur d'environ un pied, ronde, courbée, rameuſe, garnie de feuilles liſſes, vertes, épaiſſes, faites comme celles de l'oſeille, embraſſant la tige par leurs baſes. Il naît en ſes ſommités des fleurs à quatre pétales blancs, diſpoſés en croix, ſoutenus d'un calice diviſé en quatre parties, qui ſe change, quand la fleur eſt paſſée, en une ſilique longue, quarrée, renfermant des ſemences menues, rouſſâtres. Sa racine eſt blanche, tendre & fibreuſe. Cette plante fleurit en mai, ſes ſemences ſont mûres au mois de juin.

La quatorzième eſpèce eſt le Chou ſauvage, appelé Crambé. *Braſſica ſylveſtris cambra dicta.* Pempt.

612. *Colſa.* Trag. Cette eſpèce ne pomme point.

La quinzième eſpèce eſt le Chou maritime. *Braſſica maritima arborea, ſeu procerior ramoſa.* Moriſ. Ses feuilles ſont à-peu-près ſemblables à celles du Chou ordinaire; elles ſont frangées, pliſſées par ondes, & d'un aſpect plus agréable; d'un aſſez bon goût; ſes fleurs ſont en croix comme celles de tous les Choux; il leur ſuccède des fruits ou coques ſiliqueuſes, ovales, d'une matière ſpongieuſe, contenant une ſemence oblongue.

Cette plante eſt très-commune en France. Les douze premières eſpèces ſe cultivent dans les jardins; la treizième ſe trouve dans les champs parmi les fromens, où elle croît naturellement : on en voit aux environs de Rheims ſur la montagne de Ville-de-manche, auprès de Nancy, ſur la route qui conduit à Toul, & dans les champs & vignes du territoire d'Aix, de même que dans les bleds aux environs de Jeurre, près d'Eſtampes, & dans l'Orléanois, autour du couvent des Chartreux. On ſéme la quatorzième eſpèce dans les campagnes : la quinzième ſe trouve ſur les côtes de Normandie & de Bretagne. Les Languedociens appellent le Chou, *lou Caoület;* les Provençaux *Caule cabus;* les Lorrains & les Meſſins *Zoute.* Le Chou-fleur ſe nomme en Provençal, *Caule flori.*

Il y a pluſieurs inſectes qui font leur habitation ſur les Choux, & qui s'en nourriſſent. Le premier de ceux qu'on y trouve eſt de l'eſpèce des altiſes; on la nomme altiſe badaude. *Altica nigra, elytris nigro æneis ſtriatis, thorace rubro, pedibus nigris.* Geoff. 245. Cette altiſe eſt noire, & a le corcelet & la tête rouges, avec les yeux noirs; ſes étuis ſont d'un noir bronzé, chargés de points rangés par ſtries, & ſes pieds ſont noirs.

Le ſecond inſecte qu'on y rencontre, eſt nommé altiſe des Choux : cet inſecte s'y voit ordinairement en grande quantité, les ronge & les dévore; Geoffroy lui a donné pour phraſe celle d'*Altica cærulea, elytris*

ſtriatis, tibiis ferrugineis. En-deſſus ce petit inſecte eſt d'un beau bleu brillant, avec des ſtries de pointes ſur ſes étuis. Ses pattes ſont de couleur de rouille, à l'exception des cuiſſes poſtérieures; la baſe des antennes eſt de la même couleur.

Le troiſième inſecte eſt la punaiſe du Chou. *Cimex rotundato ovatus nigro rubroque variegatus, capite aliſque nigris.* Linn. Faun. Suec. n.º 661. Ses antennes ſont noires, ainſi que ſa tête, qui a quelquefois un peu de rouge devant les yeux; le corcelet eſt rouge, avec quatre taches noires preſque quarrées, poſées l'une à côté de l'autre, vers le milieu de ſa longueur. Ces quatre taches s'avancent vers le devant, ſe réuniſſent ſouvent en deux proche la tête; l'écuſſon eſt noir, avec une tache rouge, longue, fourchue du côté du corcelet, & il eſt terminé par une tache plus large du côté de la pointe. Les étuis ſonr rouges, avec trois taches ou plaques noires ſur chacun: ſavoir, une petite & ronde vers la pointe des étuis, une plus grande & ovale ſur le bord extérieur, & une troiſième quarrée, plus grande que les deux autres, placée ſur le bord intérieur de l'étui, s'avançant entre les deux autres taches, & repréſentant avec celle de l'autre étui une large bande tranſverſe, placée ſur le milieu de l'inſecte. Outre cela, les bords de l'étui qui touchent l'écuſſon ſont noirs; la partie membraneuſe des étuis eſt noire, de même que le deſſous de l'inſecte & les pattes: les bords du ventre ſont panachés alternativement de noir & de rouge.

Le quatrième inſecte eſt une chenille panachée de couleur jaune, noir & blanc, qui ſe change en un papillon qu'on nomme le grand papillon blanc du Chou. *Papilio alis rotundatis albis, primariis bimaculatis, apice nigris, major.* Geoff. 68. Ce papillon eſt un des plus communs & des plus connus; on le voit voltiger par-tout dans les jardins; il eſt de couleur blanche, avec quelques différences ſuivant le ſexe; le mâle en deſſus eſt blanc, avec le bout des aîles ſupé-

rieures noir, & deux taches noires sur les mêmes aîles, outre une troisième petite tache au bord intérieur de la même aîle, & une autre au bord supérieur & correspondant de l'aîle inférieure. La femelle en dessous est toute blanche, sans aucuns points noirs, & a seulement le bout des aîles noirs. En-dessous le mâle & la femelle sont tout-à-fait semblables. Ils sont blancs avec deux taches noires sur les aîles supérieures, & le bout de ces aîles, ainsi que toutes les aîles de dessous, lavées d'un peu de jaune pâle, ou couleur de soufre.

Le cinquième insecte est une chenille d'un assez beau verd, avec une bande d'un blanc jaunâtre de chaque côté; elle se métamorphose en un papillon qui ne différe du précédent que par la grandeur; il se nomme le petit papillon blanc du Chou. *Papilio alis rotundatis albis, primariis bimaculatis, apice nigris, minor.* Geoff. 69.

Le sixième insecte est la chenille du papillon blanc veiné de verd. *Papilio alis rotundatis albis, inferioribus subtus fasciis virescentibus.* Geoff. 70. Ce papillon est assez semblable aux précédens. Il est tout blanc en dessus, sans taches ni points, seulement les bouts de ses aîles supérieures sont un peu noirâtres. En-dessous les aîles supérieures sont toutes blanches, si ce n'est à leur base, où il y a un peu de teinte verte. Les inférieures aussi de couleur blanche, ont en dessous de larges veines ou bandes de couleur verdâtre, dont elles sont panachées.

Le septième & dernier insecte est une chenille à seize pattes, de couleur jaune, un peu verte, avec six rangées longitudinales de petits points noirs, & quelques poils clair semés; elle se métamorphose en une phalène, qui se nomme la bande esquissée. *Phalæna seticornis spirilinguis triangularis, alis deflexis flavis, lineis duabus ferrugineis obliquis.* Linn. Faun. Suec. n.° 880. Sa couleur est jaunâtre en-dessus: ses aîles sont couchées sur son corps, un peu en toît, & forment en

bas la figure d'une queue d'hirondelle. Les supérieures ont en-dessus trois bandes transverses un peu obliques, de couleur fauve pâle, dont une, savoir, celle du milieu, se divise en deux. Les aîles inférieures n'ont que deux de ces bandes: en-dessous ces mêmes bandes, surtout les inférieures, paroissent aussi, mais bien plus brunes & noirâtres, ensorte qu'il semble que celles de dessus ne soient que l'esquisse de celles de dessous; le dessous du ventre & des pattes est aussi brun, tandis que le dessus est jaunâtre. Les pattes ont aux articulations de longues épines, comme dans les teignes.

Après avoir fait l'énumération des différentes espèces de choux & des insectes qui leur sont propres, nous allons rapporter leur culture le plus succinctement qu'il sera possible: nous parlerons d'abord de la culture de la quatorzième espèce, ou Colsa; de-là nous passerons à ceux dont la culture regarde les jardiniers.

Pour procéder avec ordre dans les instructions que nous donnerons sur la culture du Colsa ou Colesa, qu'on voit si communément en Flandre dans la plus grande partie des champs, nous parlerons d'abord du choix de la semence, ensuite du sol convenable à cette plante; 3.° de la manière de préparer la terre pour le semer; 4.° de la méthode de le semer; 5.° de sa culture sur pied; 6.° de la façon de le cueillir; 7.° enfin de la manière de le battre, de l'usage de sa graine & de ses feuilles.

1.° La semence: on doit choisir celle qui est grosse, unie, d'une belle couleur luisante, bien conditionnée, bien séche, & d'une odeur douce; la meilleure est celle qui vient de la Flandre; on doit aussi préférer celle de l'année, & la renouveller tous les deux ans.

2.° Le Colsa réussit parfaitement dans des terreins qui ont été sujets aux inondations, mais il faut avoir soin de les dessécher avant de l'y semer, & de les tenir secs après que cette graine est semée; tout sol convient à cette production; si l'on a quelque piéce de terre trop

abondante en principes pour le froment, ou pour d'autres récoltes ordinaires, on peut y semer du Colsa, il y viendra parfaitement, & le terrein se trouvera ensuite tout disposé pour y semer du froment, ou autre grain : on peut dire que tous les terreins moëlleux & bas sont propres au Colsa.

3.° Il faut préparer la terre par des labours; on ne labourera les terreins marécageux qu'on destine à cette plante, que lorsqu'ils seront parvenus à un certain dégré de sécheresse : le premier labour se donne au mois de mai, & les deux autres dans le courant du mois de juin, & on séme ordinairement dans la première semaine du mois de juillet : après le dernier labour on herse le terrein; ensuite, si le temps est sec, on y fait passer un rouleau léger, & on donne un second hersage, mais plus léger que le premier. Il y a des terreins dont le sol est naturellement si délié, qu'un seul hersage suffit, même sans rouleau.

4.° Le Colsa se peut semer de deux façons différentes, ou suivant l'ancienne méthode, ou selon la nouvelle avec le semoir : il faut cinq livres de semence par arpent pour l'ancienne méthode, & il n'en faut que trois pour la nouvelle; d'ailleurs avec le semoir on peut éloigner les rangs de dix pouces l'un de l'autre, ce qui donne plus de nourriture à la plante, & la rend plus féconde, tandis qu'en semant suivant l'ancien usage, les plantes sont trop près l'une de l'autre; on est obligé pour lors de les éclaircir; on a cependant la méthode en Flandre de les semer fort épais, ensuite on les replante dans d'autres champs. On fait donc arracher par des enfans ces plantes lorsqu'elles sont assez fortes, ensuite on laboure la terre qu'on destine à leurs replants, & à mesure qu'on laboure, des femmes ou enfans placent dans le sillon les pieds de Colsa à neuf ou dix pouces de distance; un second tour de charrue recouvre ces pieds, & on continue toujours d'en ranger de nouvelles lignes, à-peu-près toujours à pareille distance.

distance ; par le moyen de ce replant la plante en devient plus forte & plus féconde.

5.° Il faut nettoyer toutes les mauvaises herbes du Colsa, & le houer de temps en temps, tant pour éclaircir la plante que pour lui donner de nouveaux sucs ; si on la trouve trop forte avant l'hiver, on fera bien de la faire pâturer par des moutons, cependant avec des précautions pour ces animaux, sur-tout si le terrein est gras, car pour lors cela les feroit enfler ; aussi faut-il avoir soin de ne pas trop leur en laisser manger, quoiqu'ils en soient fort avides ; on ne les y habitue qu'insensiblement ; il y a plusieurs personnes qui sément des champs entiers de cette plante dans des terreins secs & arides, uniquement pour servir de nourriture à leurs troupeaux.

6.° Le vrai temps de la récolte du Colsa, c'est lorsque ses pédicules ont acquis leur longueur, que ses siliques commencent à s'ouvrir, & que les autres deviennent jaunâtres, ce qui arrive ordinairement vers la fin de juin ; c'est alors qu'on le coupe avec une faucille, de même qu'on coupe le froment ; mais cette opération demande beaucoup de prudence de la part de celui qui la fait, car les tiges sont fortes & dures ; il faut cependant les couper le plus uniment qu'il est possible, prenant garde de les trop ébranler ; les tiges étant coupées, il faut les poser doucement à terre en petites gerbes pour les sécher.

7.° Enfin après avoir fait bien sécher le Colsa, on l'engrange pour l'y battre. Il y a des laboureurs qui battent le Colsa dans le champ même sur un drap dans un terrein uni ; mais à cause du vent, il vaut mieux le transporter au logis : on le ramasse pour lors dans des draps qu'on lie aux quatre coings ; on le porte ainsi dans la grange, où on le bat avec beaucoup de légèreté, de peur d'écraser la graine, après quoi on la nettoie, autant qu'il est possible, & on l'étend peu épaisse sur un plancher ; on la tourne & retourne souvent, afin

qu'elle féche & qu'elle durciffe ; fi on n'avoit pas cette attention, elle ptendroit de l'humidité, & fe moifiroit à la longue.

La graine ainfi préparée eft matchande : on en tire un fort bon profit uniquement en la vendant ; mais le profit en feroit encore plus grand, fi par le fecours d'un moulin on en faifoit foi-même de l'huile ; cette huile eft excellente pour éclairer pendant l'hiver ; le marc qui refte après l'huile tirée, peut fervir de nourriture aux vaches : lorfqu'on réduit en poudre ce même marc, & que l'on en met dans de l'eau chaude, cette boiffon qui devient blanche comme du lait, fortifie & nourrit les veaux. Les tiges ou pailles peuvent fervir pour brûler au four ; les cendres qui en proviennent fervent à engraiffer la terre ; les feuilles du Colfa, lorfqu'elles font tendres, font un aliment très-profitable aux beftiaux ; elles donnent du lait aux vaches. D'ailleurs, rien ne prépare mieux une terre pour y femer du froment, de l'orge ou de l'avoine, que d'y mettre auparavanr du Colfa.

Les principes qu'on donne fur la culture des autres Choux, font ou généraux ou particuliers. Les généraux fe réduifent à trois : 1.° il faut, pour les femer & planter, choifir une terre bonne & bien fumée ; ils ne fe plaifent pas dans le fable, & quand on n'a qu'un terrein fablonneux, on doit y fuppléer à force de fumiers & d'arrofemens : malgré cela, ils ne viennent jamais fi beaux. On les féme en différentes faifons, fuivant les efpèces ; nous en parlerons plus amplement dans la fuite.

2.° Lorfqu'ils font affez forts pour pouvoir être tranfplantés, on les met fur place ; chaque pays a fa méthode particulière pour faire ce replant : les uns fe fervent du plantoir ; d'autres ouvrent la terre avec la bêche, qu'ils pouffent devant eux pour faire un jour entre l'outil & la terre, & gliffent la racine du Chou devant, en laiffant revenir la terre deffus, qu'ils affaiffent un

peu avec le pied; quelques-uns font de petites tranchées de huit pouces de profondeur, qu'ils remplissent à moitié de fumier, & ils y couchent la racine des Choux, au lieu de la mettre à pied droit, de manière que le cœur se trouve presqu'enterré. Dans les pays où l'on en fait de grandes plantations, on les plante à la charrue; ils réussissent très-bien de toutes les façons, & il est fort rare qu'il en périsse: chacun suit là-dessus sa méthode. Les distances qu'on doit garder en les plantant, varient suivant les différentes espèces, & suivant la saison où on les plante. Ceux qu'on replante en mars & avril, doivent être plus écartés que ceux qu'on plante en juillet & août; la moindre distance est de dix-huit pouces.

3.º Il faut prendre garde que le plant ne soit ni trop jeune, ni trop vieux, & qu'il n'ait pas souffert. Dans le premier cas les insectes le dévorent souvent, n'ayant pas assez de force pour résister à leur attaque: dans le second il demeure noué, ou ne fait que languir. Le temps le plus convenable pour les replanter est la pluie, ce qui néanmoins ne doit pas empêcher de les arroser de deux jours en deux jours, jusqu'à ce qu'ils soient bien repris; on les serfouit ensuite, & on doit avoir soin d'entretenir toujours la terre nette. Il faut aussi remplacer ceux qui manquent ou qui borgnent, c'est-à-dire, ceux qu'on apperçoit prêts à avorter.

Pour recueillir la semence des Choux, aussitôt que les premières siliques commencent à s'ouvrir, il faut couper le pied, & l'étendre au soleil sur un drap, jusqu'à ce que la tige soit séche, & que la graine se détache d'elle-même. Enfin, avant que de passer aux principes particuliers, il est à propos de rapporter la fameuse méthode pour garantir les Choux, les raves & autres plantes, contre le gibier & les insectes. Cette méthode a souvent réussi; elle ne peut se pratiquer que dans le temps de la plantation.

Prenez quatre onces d'assa fœtida, mettez-les dans

un pot, versez de l'eau de fumier dessus; & faites bouillir jusqu'à ce que l'assa fœtida soit dissous; versez cette dissolution dans une cuvette, & ajoutez-y trois ou quatre pintes de suc de fumier; remuez bien le tout avec une baguette, & trempez-y vos replants, de façon qu'il n'y ait aucune partie de la plante qui n'en soit imbibée, après quoi il faut les planter dans l'endroit qui leur est destiné: vous pouvez être assuré qu'aucun gibicr ne touchera à ces plants. Quant aux chenilles & autres insectes qui leur font la guerre, on peut s'en défendre facilement; il ne s'agit que d'asperger les jeunes plantes avec la composition suivante.

Prenez un seau d'eau de fumier, infusez-y six onces d'assa fœtida, trois onces de guède, autant d'ail & de baies de laurier, des sommités de feuilles d'aune & de carline, des racines de chardon, de chacune une poignée; laissez digérer le tout pendant vingt-quatre heures deux ou quatre fois de suite: vous vous servirez de cette eau pour asperger les plantes, ce qui éloignera & fera périr tous les insectes. Souvent pour garantir les Choux des chenilles, il suffit de semer du chanvre sur le bord du quarreau où on veut les planter; on emploie beaucoup cette méthode en Franche-Comté, même pour toute sorte de plantes. En Silésie, pour empêcher la nielle & les chenilles, on fait tremper avant de la semer, la graine de Choux dans une égale quantité de suie, d'eau-de-vie & d'urine; on la fait ensuite sécher.

Des principes généraux passons aux particuliers, & voyons comment on doit cultiver les différentes espèces de Choux dont nous avons donné la description. Commençons par le Chou-fleur, comme celui qui demande le plus de précaution. Ce Chou croît presqu'également dans les pays froids comme dans les pays chauds, en proportionnant la culture au climat. Un jardinier doit s'attacher à le faire venir de bonne heure, & à le conserver longtemps. Quoique nous n'ayons décrit qu'une espèce de Choufleur, un cultivateur habile en distingue

de trois fortes, que je regarde comme des variétés, & non comme des espèces: le tendre, le dur, & le demi-dur; suivant cette subdivision, il suit trois méthodes différentes pour les cultiver.

Les tendres se sément sur couche à la fin de janvier, & lèvent en très-peu de jours; aussitôt que leurs oreilles sont bien formées, pour parler en terme de jardinier, on les repique sur une autre couche. Au mois de mars suivant, on recommence la même opération sur une nouvelle couche; on les y laisse jusqu'à ce qu'ils soient en état d'être mis sur place: c'est toujours sous cloche qu'il faut les repiquer, avec la précaution cependant de leur donner de l'air, autant que le temps le permet, afin qu'ils s'endurcissent, & qu'ils puissent être déclochés sans risque. Quand ils sont assez forts pour replanter à demeure, il faut se servir du plantoir, & les placer à deux pieds de distance l'un de l'autre, dans une terre bien fumée & labourée, qu'on peut couvrir avec prudence de bons terreaux. Lorsqu'ils sont plantés, il ne faut les mouiller que légèrement, & les laisser pâtir une quinzaine de jours; il y en a même qui ne les arrosent point du tout pendant ce temps. La quinzaine passée, on les arrose de deux jours en deux jours, quelquefois même de trois en trois, mais toujours légèrement; dès qu'ils commencent à pommer, il faut redoubler l'arrosement. Un jardinier vigilant doit examiner ensuite ceux qui manquent, qui borgnent, ou qui montent, & en substituer d'autres en place. Quand la pomme paroît être trop prématurée, on peut y remédier par les arrosemens fréquens & copieux: on doit aussi avoir attention, quand on a arrosé, de donner une petite façon au pied de la plante pour l'émouvoir; cela empêche la terre de se fendre, & donne plus de facilité à l'eau de pénétrer, & au soleil de l'échauffer.

Les Choux-fleurs durs se cultivent différemment. On les sème sur couche à la S. Remi, & sous cloches; quand ils sont levés, on ôte les cloches pendant le jour, & on

les remet pendant la nuit ; on les repique ensuite sous cloches le long d'un mur bien exposé, dans une terre bien labourée & terrautée, ayant soin de ne pas trop les enterrer : au bout de quatre ou cinq jours on donne de l'air aux cloches ; après la huitaine on les ôte entièrement pendant le jour, & on doit les remettre le soir ; quand le temps est à la gelée, il faut les couvrir alors de litière sèche, & en augmenter la charge à proportion du froid ; vous les laissez ainsi jusqu'à la fin de février ; c'est alors que vous les repiquez sur couche, & toujours plus au large ; vous les tenez couverts pendant quatre ou cinq jours, comme la première fois, jusqu'à ce qu'ils soient bien repris ; vous leur donnez ensuite un peu d'air, si le temps n'est pas trop rigoureux ; après quoi vous ôtez entièrement les cloches pendant quelques heures du jour, & le soir vous les remettez. Les plus grands froids étant passés, il faut ôter les cloches ; on se contente seulement de mettre quelques paillassons sur la couche pendant la nuit. A la mi-avril on peut mettre les Choux-fleurs sur place, à deux pieds de distance l'un de l'autre, dans un trou qu'on a rempli de terreau. Quand on les plante il faut les enterrer jusqu'aux premières feuilles, & avoir attention de ne les arroser que légèrement, ou point du tout, pendant les quinze premiers jours. Quand ils sont bien repris, vous pouvez les arroser médiocrement de deux jours en deux jours, jusqu'au mois de mai ; alors vous les arroserez copieusement, quand même il pleuvroit. Vous vous servirez toujours pour les arroser, de la pomme de l'arrosoir, & non de la gueule, afin que les feuilles puissent profiter de ce rafraîchissement aussi bien que le pied. Quand vous vous appercevrez qu'ils commencent à grossir, faites faire un petit bassin au pied pour retenir l'eau, & pour entretenir la fraîcheur.

C'est ordinairement au mois de juin que cette espèce de Chou-fleur ainsi cultivée, donne sa pomme & est en état d'être coupée ; lorsqu'on en a en trop grande

quantité, & plus qu'on ne peut consommer, il faut les arracher avant que la pomme soit à sa perfection, & les enterrer dans un endroit frais, afin de pouvoir les entretenir, sans quoi ils monteroient en graine.

Il faut aussi dès qu'ils commencent à donner, marquer ceux qu'on veut garder pour graine, & choisir les plus beaux, qu'on doit continuer d'arroser de deux jours en deux jours jusqu'à ce que les siliques soient bien formées, après quoi on peut les oublier; souvent le puceron, dont nous avons donné plus haut la description, s'y attache & les fait mourir : dès qu'on s'en apperçoit, on coupe avec des ciseaux, & on jette au loin les branches qui en sont infectées, & on arrose plusieurs jours de suite toute la tige, au lever du soleil.

On les arrache au mois de septembre, quand les premières siliques commencent à s'ouvrir, & on les range debout le long d'un mur, pour achever de sécher; mais on observera, si on est en terre froide & humide, & surtout dans les climats un peu froids, de placer aux pieds des murs du midi les pieds qu'on destinera pour graine; car souvent elle a de la peine à mûrir, & la réflexion du mur la hâte beaucoup; mais à l'égard du Chou tendre, la graine s'en recueille bien plutôt & plus sûrement, sans prendre même cette précaution; il faut observer de la couper le matin à la rosée.

La meilleure semence est celle de deux ans : anciennement on la tiroit de Malthe, mais à présent, loin de la faire venir des pays étrangers, nous leur en fournissons ; Paris est l'endroit où cette semence réussit le mieux.

Par la méthode qu'on vient d'exposer, on peut se procurer des Choux-fleurs de bonne heure; mais quand on n'en demande que pour l'automne & l'hiver, la culture en est facile & simple.

On séme la graine au mois de mai, le long d'un mur exposé au couchant, après avoir préalablement bien labouré l'endroit qu'on lui destine. La graine

femée, on herſe la terre & on la couvre de deux pouces de terreau & de cendre tamiſée, qu'on a ſoin de mouiller, afin de garantir le Chou-fleur du tiquet, qui lui fait au moment de ſa naiſſance une guerre impitoyable. Quand il eſt en état d'être replanté, on le met à demeure, en obſervant les mêmes précautions que nous avons preſcrites ci-deſſus. Il faut ſeulement obſerver qu'on doit beaucoup l'arroſer pendant les mois de juillet & d'août, car la ſécheresſe lui eſt très-nuiſible. Il commence à donner ſon fruit en octobre, & continue ſucceſſivement juſqu'en décembre. Quand on veut avoir de ces pommes pendant l'hiver, il faut les couper dans un temps ſec, leur ôter une partie de leurs feuilles les plus baſſes, & les enterrer dans la ſerre, l'un après l'autre, juſqu'au collet, dans des tranchées aſſez profondes pour les contenir, & dans un terrein ſablonneux. Il faut avoir ſoin de donner de l'air ſouvent à la plante, quand la ſaiſon le permet: mais lorſqu'il géle, on doit s'empreſſer de calfeutrer porte & fenêtre; c'eſt ainſi qu'on peut ſe procurer en hiver des pommes de Choux-fleurs, qui feront, à la vérité, plus petites qu'en plein air, mais qui n'en feront pas pour cela moins bonnes. On peut encore en avoir à Pâques.

Les Choux-fleurs demi durs ſe ſément dans le même temps & de la même manière que les durs: on peut auſſi les ſemer ſur couche en janvier & février; ils s'accommodent de toute ſorte de terres, & ſe ſoutiennent mieux dans les années ſoit pluvieuſes, ſoit ſéches, que ne font les tendres & les durs; c'eſt pour cette raiſon que pluſieurs perſonnes les préférent.

Les autres eſpèces de Choux ſont plus aiſées à cultiver. Ceux de la première eſpèce, qu'on nomme vulgairement Cabus ou Capus, ſe ſément en mars, & commencent à être bons en ſeptembre; lorſqu'ils ſont bien formés, ſi on veut les conſerver pendant l'hiver, les garantir de la pourriture, & empêcher qu'ils ne crévent,

il faut d'abord commencer par les arracher à moitié, on arrête par-là la féve ; enfuite les arracher entièrement, ce qui fe fait ordinairement vers la Touffaint : on les dépouille alors de leurs plus grandes feuilles, & on nettoie une place en plein air, le long d'un mur expofé au couchant ou au nord ; on les couche fur terre les uns auprès des autres, avec toute leur racine, la tête tournée vers le nord. Quand on en a placé une rangée, on jette de la terre fuperficiellement fur les racines ; on recommence de fuite une feconde rangée, de façon néanmoins que les têtes des Choux qu'on mettra dans cette feconde, foient contiguës aux racines de ceux de la première, & toujours de fuite, tant qu'on en aura. Pendant les grandes gelées on les couvrira de grande litière féche & bien fecouée.

Les Choux des feconde, troifième & quatrième efpèces fe cultivent à-peu-près de même. Quand on en veut avoir du printemps, c'eft-à-dire vers la S. Jean, il faut les femer au mois d'août, à l'ombre de quelque mur ou paliffade, & les repiquer en octobre, dans un pareil emplacement, pour paffer l'hiver ; on doit avoir foin de les couvrir pendant les gelées avec des paillaffons. On les replante enfuite au mois de mars, à deux pieds & demi de diftance ; par ce moyen on peut en avoir fur la fin de juin. La récolte de la graine contribue auffi quelquefois à nous donner des Choux tardifs ou printanniers ; car il eft à obferver que la tige du milieu du Chou qui mûrit la première, donne la femence la plus hâtive & la meilleure : c'eft celle qu'on doit préférer. Les fommités des tiges collatérales nous donnent une graine plus tardive ; le furplus nous en fournit une troifième efpèce qu'on doit rejetter.

Les Choux des cinquième, fixième & feptième efpèces n'exigent prefqu'aucune culture : on les féme au printemps dans de la bonne terre, bien fumée & labourée ; on a foin de les farcler pendant l'été, & de leur donner un petit labour. Voilà toute la façon : on choifit les plus

beaux pour donner la graine, & on les laisse passer l'hiver sur place. Au printemps suivant ils fleurissent; lorsque la fleur passe, il leur succède des semences; ce sont ces trois espèces ou plutôt variétés, que le journal économique appelle Choux de haute futaie, & qu'il dit ne se trouver que dans le pays du Mans, quoiqu'on en trouve partout : nous allons rapporter après lui la manière de planter, cultiver & recueillir ces Choux. Il faut d'abord choisir une bonne terre pour y semer les graines de cette espèce ; lorsque la graine a levé & a produit des petits Choux, on les arrache pour les transplanter dans un endroit convenable, où ils ne soient point étouffés par les arbres qui pourroient les couvrir, & où ils aient la liberté de s'élever à leur hauteur ordinaire, qui est quelquefois de plus de six pieds; à mesure que ce Chou s'élève, il pousse le long de sa tige depuis le pied jusqu'à la tête, des feuilles que l'on peut cueillir de jour à autre ; mais il faut avoir soin de ne lui plus couper la tête. Si l'on donne à ces feuilles le temps d'arriver à leur maturité, il se forme au milieu de petits corps très-durs, qu'on peut couper toute l'année ; ce Chou reste un an entier dans la terre sans cesser de produire & de donner journellement des pousses nouvelles. Sa qualité est excellente & l'emporte sur celle de tous les autres Choux, car il ne prend jamais aucun goût de musc : la tige que l'on a conservée sert à porter la graine, & quoiqu'il fleurisse, on peut néanmoins continuer à l'ébrancher & à en couper des feuilles jusqu'à ce que la graine soit entièrement mûre; pour lors on l'arrache, & après l'avoir laissé parer quelques jours sur la terre, on secoue cette tige pour en faire sortir la graine que l'on serre pour la semer l'année suivante. Ce Chou, continue le Journal économique, est le plus profitable de tous, puisqu'il rend toute l'année, & que plus on lui ôte, plus il donne.

Le Chou de Milan se cultive comme le Chou pommé. Le Chou-rave se séme sur terre au mois d'avril,

& se replante après la S. Jean : si on le plante plutôt, la pomme se durcit & se corde ; il faut l'arroser souvent pour l'attendrir. Dès le mois de septembre il commence à être bon à couper, & quand on en veut avoir pour l'hiver, on le laisse sur pied jusqu'aux grandes gelées ; on coupe alors les pommes, on éclate les feuilles qui y tiennent, & on les met en tas sans les enterrer. Ceux qu'on destine pour la semence doivent être mis à la serre avec leur racine, pour les remettre en terre au mois de mars suivant. Le Chou-navet n'est pas difficile à cultiver.

Les Choux sont d'un grand usage dans la cuisine. Les sentimens sont partagés sur les bonnes & mauvaises qualités de cette plante : tout ce qui est sûr, c'est qu'elle plaît au plus grand nombre. Les Romains en faisoient grand cas, non seulement cette plante étoit leur mets favori, mais aussi leur panacée dans toutes les maladies : on la nommoit la médecine du grand Caton, parcequ'il s'en étoit servi pour garantir sa famille de la peste.

Suivant Pline, plusieurs auteurs ont composé des volumes entiers sur le Chou : actuellement cette plante n'est plus en si grande réputation ; on ne la regarde pas comme bien saine ; on en est même si prévenu que les cuisiniers ne l'emploient dans aucun mets, qu'ils ne l'aient auparavant fait bouillir dans une première eau, pour en faire sortir le suc prétendu vicieux ; l'odeur qu'exhale cette eau & la plante même, lorsqu'elle commence à se corrompre, ne peuvent en effet que prévenir contr'elle. Les médecins s'accordent pour la plus grande partie à la regarder comme venteuse & indigeste ; ils prétendent qu'elle est très-peu nourrissante, qu'elle produit des sucs grossiers & propres à former une bile noire. Les rapports désagréables que le Chou excite, en sont une preuve assez convaincante. Le Chou distend aussi l'estomac, porte des fumées à la tête, émousse l'esprit, & trouble le sommeil.

Plusieurs en font la principale partie de leur nourri-

ture, sans en recevoir aucune incommodité, tandis que d'autres n'en peuvent manger qu'ils n'en souffrent; quant à nous, nous pensons que lorsqu'ils sont encore tendres, on peut en donner à manger aux jeunes gens d'un tempérament bilieux & sanguin; mais dès qu'ils deviennent durs, on n'en devroit jamais servir à qui que ce soit, de quelque âge & de quelque tempérament qu'ils puissent être.

Parmi les différentes especes que nous avons décrites, il s'en trouve de plus sains les uns que les autres. Le Chou-fleur est de tous les Choux celui qui est le plus agréable, le plus délicat & le plus facile à digérer.

Les Hollandois ont la méthode de confire les Choux-fleurs. Ils commencent par nettoyer la pomme de toutes ses feuilles, & ôter les plus grosses peaux des colons; ils les coupent par tranches, longues de l'épaisseur d'un doigt, & leur font jetter un bouillon dans de l'eau où on a fait fondre un peu de sel; ils les mettent ensuite égouter, après quoi ils les rangent sur des claies au soleil: au bout de deux jours ils les mettent dans un four à demi-chaud, ce qu'ils réitèrent deux ou trois fois jusqu'à ce que les Choux-fleurs soient secs; pour lors ils les enferment dans des sacs de papier; quand ils veulent s'en servir, ils les font revenir dans l'eau tiède pendant quelques heures, & les font cuire à l'eau bouillante; ils les préparent ensuite suivant leur façon; ils sont aussi bons que s'ils étoient frais.

Les Choux-raves & les Choux-navets sont pleins & charnus comme les raves & les navets. On les emploie dans la cuisine aux mêmes usages, quoiqu'ils n'aient rien de fin: ils se gardent tout l'hiver dans la serre, & ils deviennent d'autant meilleurs, qu'ils ont été quelque temps enfermés.

M. Glaser donne la manière de faire du pain avec des Choux-navets: on commence par couper les navets de ces Choux en petits morceaux, après les avoir bien nettoyés; on les fait sécher dans des cribles, & lors-

qu'ils sont bien secs, on les fait moudre. Sur une livre de cette farine, on met environ une once & demie de levain, & un peu de sel : on fait lever le tout, & on le cuit comme du pain ordinaire. Ce pain a la croute gercée comme celui fait avec de l'orge ; mais la mie en est belle, tendre & blanche, comme celle du meilleur pain de seigle ; il n'a ni l'odeur désagréable, ni un goût mauvais ; il est cependant un peu douçâtre, & sent un peu le navet. Tous ceux qui en ont mangé n'en ont ressenti aucun mauvais effet. On peut le conserver tendre pendant quelques jours, & il ne contracte même aucune moisissure pendant quinze jours ; la farine des Choux-navets peut encore s'employer pour faire de la boullie. Au reste, ce pain est plus sain que celui des patates ; il le seroit encore plus si on y ajoutoit un peu de carvi, de fenouil, d'anis, &c. & si on ne mêloit qu'une partie de cette farine sur deux ou trois parties de farine de seigle ou de froment. Cette espèce de pain peut être d'une grande ressource dans les années de disette.

Les Allemands font avec les Choux une espèce de confiture qu'ils appellent *Saurkvraudt*, c'est-à-dire, Chou aigre : nous en allons donner la préparation.

Il faut d'abord commencer par préparer un tonneau, plus ou moins grand, suivant la quantité qu'on en veut faire, & le bien échauder ; ensuite vous prenez un couteau, dont la lame soit large & mince, disposé à-peu-près comme ceux dont les boulangers se servent pour couper le pain ; vous placez le Chou sous le couteau, qui est retenu en pince par un bout, & vous le coupez par tranches aussi minces que faire se peut, (dans l'Allemagne on a des instrumens faits exprès, qui en taillent plusieurs têtes à la fois, avec une vîtesse incroyable,) vous jettez ces Choux dans un tonneau, à mesure que vous les coupez, & vous les pressez bien uniment ; lorsqu'il y en a à la hauteur de six pouces, vous les couvrez d'un lit de sel, avec quelques grains

de genièvre. Vous recommencerez enſuite un lit de Choux, pareillement de ſix pouces, & un lit de ſel, ce que vous continuerez juſqu'à ce que le tonneau ſoit plein : & vous étendrez par-deſſus de grandes feuilles de Chou, bien choiſies : par-deſſus ces feuilles vous poſerez un couvercle de bois fait exprès, ſuivant le diamètre du tonneau, que vous chargerez de groſſes pierres pour affaiſſer les Choux de plus en plus; par le moyen de cette preſſion, vous faites ſortir des Choux une eau qui doit ſurnâger par-deſſus; vous les laiſſerez dans cet état juſqu'à ce qu'ils fermentent & donnent une écume, qu'il faut avoir ſoin d'enlever. Au bout de ſix ſemaines vous ôtez les grandes feuilles de Choux, de même que ce qui a rancis ſur la ſuperficie, & vous y ſubſtituez un linge blanc; vous remettez néanmoins le couvercle deſſus, chargé de pierres: on peut dès-lors commencer à en manger. Ceux qui haïſſent la trop grande aigreur de ces Choux ainſi préparés, doivent les faire tremper au ſortir du tonneau, dans de l'eau fraîche, afin de les rendre plus agréables. Les habitans du nord aiment beaucoup ce mets; ils en font leur nourriture pendant tout l'hiver, & l'aſſocient avec les viandes.

Les Choux ſervent auſſi de nourriture aux animaux; on les cuit & on les mêle avec du foin pour engraiſſer les porcs; on en donne de même aux vaches, aux lapins privés & à la volaille, ſurtout aux canards & aux poulets d'inde; il faut cependant obſerver que quand les beſtiaux ſont nourris de feuilles de Choux, huit ou dix jours avant qu'on les tue, il faut leur donner d'autres nourritures, ſans quoi leur chair conſerveroit le goût des Choux.

De toutes les eſpèces de Choux le rouge eſt celui qui eſt le plus en uſage en médecine. En général le Chou eſt en même temps relâchant & aſtringent: relâchant par ſon ſuc nitreux, ammoniacal, & aſtringent par ſa ſubſtance terreuſe. On lui attribue encore une

vertu déterſive & vulnéraire. S. Pauli aſſure avoir vu une ſervante, dont les mains étoient couvertes de verrues, qui ſe diſſipèrent en quatorze jours, en les frottant fréquemment avec du ſuc de Chou, qu'elle laiſſoit ſécher deſſus ſans l'eſſuyer. Camérarius prétend que les feuilles, cuites dans du vin, ſont très-bonnes pour guérir les ulcères & la lépre; Tragus ſoutient que les urines de ceux qui en mangent habituellement, guériſſent les fiſtules, les cancers, les dartres, & d'autres maladies de cette eſpèce; G. J. Valſchius, rapporte, d'après Otton Heurnius, qu'un homme attaqué de ſcorbut, avoit été guéri en buvant tous les jours quatre livres de vin, dans lequel on avoit infuſé quatre poignées de Chou, deux gros de canelle, & un demi gros de gingembre. Grube, dans ſon traité des ſecrets de la médecine, fait mention d'une pareille guériſon. Platerus dit que la ſaumure où l'on conſerve les Choux en Allemagne, guérit les inflammations naiſſantes de la gorge. Quelques auteurs ſoutiennent encore que le Chou eſt très-bon pour guérir le tremblement des membres, & que ſon fréquent uſage eſt favorable à la vue. D'autres aſſurent que ſon ſuc pris en breuvage, eſt bon contre la morſure des vipères, & que ſa feuille, appliquée ſur les pieds, ſoulage la goutte. Preſque tous les auteurs ſont d'avis que la graine de cette plante, concaſſée & priſe dans du bouillon, augmente le lait des nourrices, & tue les vers. Les Hollandois emploient en cataplaſme, pour les rhumatiſmes, une eſpèce d'onguent, fait avec un Chou blanc bouilli avec de la terre de potier, dans un pot de terre, & une ſuffiſante quantité d'eau pour la détremper, enſorte que le Chou patoiſſe comme pourri & en bouillie. M. Chomel dit avoir connu à Paris pluſieurs perſonnes qui en ont été guéries. Les gens de campagne appliquent ſouvent avec ſuccès, dans la pleuréſie, ſur le côté malade, un cataplaſme fait avec les feuilles de Chou blanc & des porreaux amortis dans la poële avec du vinaigre.

Le Chou rouge est très-propre pour les maladies de la poitrine: il appaise la toux & déterge les ulcères; on s'en sert dans les tisanes & les bouillons qu'on prescrit aux pulmoniques. La tisane se fait avec la décoction de deux ou trois poignées de Chou rouge coupé par morceaux, dans deux pintes d'eau réduites à trois chopines, à laquelle on ajoute un demi quarteron de miel blanc qu'on fait écumer : dans les bouillons de mou de veau, on ajoute le Chou rouge avec la pulmonaire & les capillaires. Quelques prédicateurs & musiciens sont dans l'habitude de boire de la décoction de Choux rouges avec des raisins secs, pour se guérir de l'entouement qui survient après avoir beaucoup parlé, & pour conserver la voix.

Hartman conseille pour la douleur de côté, des feuilles de Chou rouge frottées de beurre, saupoudrées de poudre de cumin, & mises sur la partie malade. Ces mêmes feuilles, appliquées sur les mammelles des femmes nouvellement accouchées, conviennent très-bien pour prévenir la trop grande quantité de lait, & pour l'empêcher de se coaguler. Elles sont aussi très-bien indiquées dans les abscès & inflammations des mammelles.

On fait avec parties égales de suc de Chou & de rhue, un collyre qui est très-bon pour la fistule lacrymale.

Avant de finir l'article des Choux, nous dirons un mot du Chou qu'on nomme Brocolis, dont il y a deux espèces; l'un a la feuille d'un gros verd, frisée & bouclée, alongée comme celle du Chou-fleur : il est haut de deux ou trois pieds, & des aisselles de ses feuilles il sort un drageon, connu en quelques provinces du royaume sous le nom de broque. On sème ce Chou au mois de mars, & on peut en faire usage depuis le mois d'août jusqu'aux gelées; on donne aussi le nom de brocolis à tous les rejettons des Choux pommés ou frisés, dont les pieds ont resté en terre pendant l'hiver,

après

après avoir coupé les pommes, & qui repouſſent au printemps. La ſeconde eſpèce de brocolis, eſt celui qui fait une pomme comme le Chou-fleur, dont il ne diffère que par ſa couleur violette; ſon grain n'eſt pas à beaucoup près ni ſi fin ni ſi ſerré; ſa tige s'élève à deux pieds ou environ, & de chaque feuille il ſort un rejetton qui eſt terminé par un bouquet de graines de même eſpèce & de même bonté que la mere-pomme. Ce Chou eſt peu connu en France; il n'y a que les curieux qui le cultivent, c'eſt ce qui fait que nous ne nous étendons pas beaucoup ſur cet objet.

CHRISTOPHORIANE.

LA CHRISTOPHORIANE, l'Herbe de S. Chriſtophe, eſt une plante dont la racine eſt noueuſe; ſa tige eſt herbacée, cylindrique, rameuſe; ſes feuilles ſont alternes, bipinnées ou deux fois aîlées, ayant cinq folioles entières, dont les inférieures ſont pétiolées, les ſupérieures ſeſſiles; ſes fleurs ſont au ſommet de la tige, diſpoſées en une grappe ovoïde, roſacées, ayant quatre pétales pointus aux deux extrémités, plus grands que le calice; ſa baie eſt molle, ovoïde; ſes ſemences ſont rangées ſur deux rangs, collées enſemble & ſont orbiculaires.

Cette plante ſe nomme *Chriſtophoriana vulgaris noſtras, racemoſa & ramoſa.* Moriſ. *hiſt. Actæa ſpicata.* Linn. On la trouve dans la plupart des bois de la France; elle eſt commune au Mont d'Or. Cette plante paſſe pour veneneuſe; elle eſt cependant apéritive & ſudorifique; on ne ſe ſert que de ſa racine: elle eſt peu employée en médecine, & on ne doit la donner qu'avec beaucoup de circonſpection; on tire de la Chriſtophoriane de l'encre noire.

Les payſans du Mont d'Or ramaſſent des racines de

cette plante, qu'ils diſtribuent par toute l'Auvergne ſous le nom d'Hellebore noir : on s'en ſert quelquefois pour remédier à une maladie très-dangereuſe à laquelle les bœufs ſont ſujets dans ces cantons, & qu'on prétend devoir ſon origine à quelques plantes venimeuſes qu'ils peuvent manger dans les pacages ; il eſt aſſez difficile de déterminer quelle plante ce pourroit être ; mais le veratrum, l'aconit, la douve & autres eſpèces de renoncules âcres y ſont fort communes. Or on voit tout d'un coup ces animaux enfler prodigieuſement, & faire des mugiſſemens terribles ; leurs yeux ſe retirent & s'affaiſſent, & ils rendent beaucoup d'écume par la bouche. Cette maladie devient ſi funeſte, qu'en moins de vingt-quatre heures l'animal meurt avec des convulſions dans les muſcles du col : les bouviers apportent différens remèdes à cette dangereuſe maladie ; ils font avaler, de trois heures en trois heures, à l'animal une ſoupe faite avec du pain bouilli dans du vin, auquel ils ajoutent un peu de poivre ; en même temps ils cautériſent la peau de l'animal à l'épaule ou ſur le col ; d'autres, après avoir fait des ſcarifications dans ces mêmes parties, paſſent ſous la peau des filets de la racine de Chriſtophoriane, qui attirent & font ſortir par ces ouvertures une quantité de ſéroſité conſidérable, ce qui ſauve l'animal.

CIBOULE.

LA CIBOULE eſt une plante potagère, dont il y a trois eſpèces : la commune, la Ciboule de S. Jacques, & la vivace. Les deux premières ſont annuelles : la tête qu'elles portent à leur ſommet eſt formée comme celle de l'oignon, mais plus petite, compoſée de fleurs en lis, de couleur blanche, dont chacune a ſix petites étamines & un piſtil qui devient un fruit arrondi, diviſé en trois loges remplies de graines arrondies, anguleuſes

& noires. La première & la troisième espèce se ressemblent parfaitement : la seconde diffère en ce que ses feuilles sont plus courtes, plus renflées dans le milieu, & plus renversées sur terre, & en ce que sa saveur est plus forte. On nomme cette plante *Cepa fissilis*. Matth. Lugd. 1539. On la cultive dans les jardins. La Ciboule commune se séme depuis la fin de février jusqu'au mois d'août; la première semée est la meilleure pour passer l'hiver : celle qu'on séme en juillet & août, a besoin d'être bien couverte pour ne pas périr. On la replante par rayons & par planches au mois de juin, & on choisit celles de la premiète semence. Aux approches des gelées on en arrache une certaine quantité qu'on porte dans la serre.

Toute sorte de terre convient à cette plante, pourvu qu'elle soit bien préparée ; & si elle est forte, on recouvre la planche d'un pouce de terreau; on sarcle & on mouille au besoin. On recueille la graine dans le mois d'août, on la laisse dans son enveloppe jusqu'au moment qu'on la séme ; la Ciboule replantée est la meilleure pour donner de la graine; elle a plus de corps, & elle fait sa tête plus grosse & mieux nourrie. Après avoir coupé le tuyau & toute la fanne à fleur de terre, le pied repousse de nouveaux rejettons, & peut encore donner de la graine pendant trois ans de suite. La Ciboule de S. Jacques ne se séme qu'au printemps; sa culture est la même que celle de la commune. Un pied de cette espèce fait autant d'effet dans les alimens que le double de l'autre : elle résiste aux plus grands froids de l'hiver, & n'est jamais sujette à être mangée par les vers. La Ciboule vivace ne porte point de graine, & ne se multiplie que de ses rejettons, qu'on replante au printemps & en automne. Elle se conserve bonne pendant dix ans. Ces trois espèces entrent dans la plupart des ragoûts tant en gras qu'en maigre. Les propriétés médecinales sont les mêmes que celles de l'oignon. *Voyez art. Oignon.*

CIGUE.

On distingue ordinairement deux espèces de Ciguë, la grande & la petite. La grande est une plante dont la racine est fusiforme, jaunâtre en dehors & blanche en dedans : sa tige s'éléve à la hauteur d'un homme; elle est lisse, branchue, marquetée de quelques taches; ses feuilles sont alternes, amplexicaules, aîlées dans chacune de leurs divisions, très-multipliées & très-fines, ayant la surface lisse; ses fleurs viennent au sommet en ombelle ; elles sont rosacées, ayant cinq pétales en cœur recourbé ; les ombelles ont plusieurs rayons ouverts; l'enveloppe générale de ces fleurs est composée de plusieurs folioles très-courtes, ainsi que la partielle. Cette plante se nomme *Cicuta major*. Pin. *Conium maculatum*. Linn. Elle croît dans les terreins aquatiques: on en voit dans plusieurs provinces de France, principalement dans la Flandre ; j'en ai trouvé beaucoup aux environs de Paris & de Nancy : elle se cultive & se multiplie facilement.

Cette plante est un vrai poison ; elle a causé quelquefois la mort par un simple assoupissement ; ce qui fait conjecturer que le suc de cette plante entroit dans le breuvage employé fréquemment sous le nom de Ciguë chez les Athéniens, pour punir du dernier supplice. On voit en effet par le récit de la mort de Socrate, que les personnes qui avoient avalé ce fatal breuvage, mouroient fort doucement, sans convulsion & sans douleur. Il paroît d'ailleurs certain que cette Ciguë qu'on faisoit boire aux criminels, n'étoit pas le simple suc d'une seule plante, mais un breuvage composé, qui devoit probablement son nom à la grande Ciguë en question, dont le suc en étoit, selon toutes les apparences, un des principaux ingrédiens. La grande Ciguë peut cependant

nous rendre de grands services : appliquée extérieurement, elle est résolutive, & produit souvent de très-bons effets. Son extrait pris intérieurement à très-petite dose, & avec beaucoup de précaution, est un excellent remède contre plusieurs maladies. C'est ce qui résulte des observations de M. Storck, qui a fait sur d'autres plantes non moins dangereuses, des essais semblables avec la même circonspection & le même succès; M. Storck recommande sur-tout l'extrait de Ciguë dans les cancers : il rapporte plusieurs cures opérées par ce remède; d'autres médecins ont suivi ses traces, quelques-uns s'en sont bien trouvés : je ne rapporterai ici qu'une cure opérée par le moyen de l'extrait de Ciguë; j'en suis d'autant plus sûr que je l'ai vue sous mes yeux.

Une demoiselle de Nancy, d'une famille illustre dans la robe, âgée d'environ quarante ans, avoit des tumeurs au sein, qui menaçoient d'un cancer; elle fit usage pendant cinq ou six mois de l'extrait de Ciguë, à la dose prescrite par M. Storck; elle observa pendant ce temps le régime le plus strict, mais elle en fut bien dédommagée par la diminution insensible de ces glandes engorgées, qui disparurent entièrement, & qui n'ont plus reparu depuis près de quatre ans qu'elle est guérie.

L'extrait de Ciguë n'est plus guères d'usage à Paris; on prétend qu'il n'y a produit aucun effet sensible : cela provient peut-être de ce qu'on substitue quelquefois le myrrhis à la grande Ciguë avec lequel il a beaucoup de rapport : une autre raison qu'on pourroit en donner, c'est que les malades ne veulent pas s'astreindre à un régime aussi gênant & aussi long que celui qu'on est obligé de garder pour prendre ce remède.

Par l'usage qu'on a fait de la Ciguë, & par les autres remèdes que M. Storck a tirés des plantes veneneuses, on peut conclure que les poisons se présentent actuellement avec des titres qu'on ne leur connoissoit point, & vont faire oublier en quelque sorte leurs mauvaises

qualités ; c'est l'observation que fait judicieusement le rédacteur des mémoires de l'Académie de Montpellier. Il est certain que nul poison dans tous les cas, à parler rigoureusement, ne mérite ce nom. Il faut pour en éprouver les mauvais effets, en avoir pris une certaine quantité. Tout le monde sait que les purgatifs les plus usités seroient des poisons à trop forte dose ; de même les plantes qui passent avec le plus de raison pour être des poisons, peuvent devenir à très-petites doses des médicamens salutaires. Il n'est donc pas étonnant que la pratique de la médecine les réclame quelquefois pour l'usage intérieur. N'employons cependant ces nouveaux remèdes, on ne sauroit trop le répéter, qu'avec la plus grande circonspection; gardons-nous de nous y livrer indiscrettement, ils nous puniroient infailliblement de notre aveugle confiance; semblables en quelque sorte à ces animaux naturellement malfaisans, qui plus traitables en apparence, parcequ'on les a privés en grande partie du pouvoir de nuire, ne laissent pas même dans cet état de nous faire éprouver qu'il n'est pas trop sûr de se jouer avec eux.

On a traité à Lyon un mulet morveux avec la Ciguë; on a commencé par un gros, on a été graduellement l'espace de vingt jours jusqu'à douze gros ; cette dernière dose a un peu purgé l'animal : on a continué pendant cinq jours ; chaque jour la purgation diminuoit; au vingt-sixième on a donné quatorze gros, ce qui a occasionné des tranchées assez vives ; deux onces n'ont ensuite rien produit jusqu'au trente-unième jour ; mais au trente-deuxième pareille dose a excité une sueur générale, l'animal avoit les oreilles froides, & il fut dégoûté; on a continué la même dose jusqu'au quarantième jour, & la dose de trois onces jusqu'au quarante-quatrième, le tout sans effet. Ces observations, dit M. l'abbé Rosier, peuvent conduire à la détermination des doses de certains remédes administrés aux animaux.

La petite Ciguë eſt beaucoup plus baſſe que la précédente ; ſa racine eſt fuſiforme ; ſes tiges ſont herbacées, cannelées, rameuſes ; ſes feuilles ſont alternes, amplexicaules, deux fois aîlées, dont les folioles ſont ſeſſiles & très-découpées. Ses fleurs ſont au ſommet, en ombelle, ayant cinq pétales inégaux en forme de cœur recourbé ; les rayons de l'ombelle général vont en diminuant de grandeur juſqu'au centre ; point d'enveloppe générale ; la partielle eſt compoſée de trois ou cinq folioles étroites & longues ; le fruit de cette plante eſt preſque rond, cannelé, ſe diviſant en deux ſemences ſous-orbiculaires & ſtriées. Elle ſe nomme *Cicuta minor petroſelino ſimilis.* Pin. Elle eſt annuelle, & croît dans les jardins, où elle ne ſe mêle que trop ſouvent avec les herbages. Toute la plante a une ſaveur d'ail ; elle eſt nauſeabonde, réſolutive, calmante extérieurement ; c'eſt un cauſtique très-dangereux à l'intérieur.

Tous les jours on a des exemples de perſonnes empoiſonnées avec la Ciguë. M. Rivière rapporte dans les mémoires de l'Académie de Montpellier, une obſervation ſur le dangereux effet de cette plante ; le fait eſt arrivé à Sevian, dans le diocèſe de Béziers : une famille entière, compoſée du pere, de la mere & de cinq enfans, s'étoit empoiſonnée, en mangeant ſans le ſavoir, de cette eſpèce de Ciguë.

CINANCHINE.

LA CINANCHINE, la petite Garance, l'Herbe à eſquinancie, eſt une plante dont la racine eſt longue, pivotante, groſſe, ligneuſe, avec des fibres très-fines ; ſes tiges ſont hautes d'un pied & demi, la plupart couchées, anguleuſes, quarrées ; ſes feuilles ſont verticillées, oppoſées au haut des tiges ; les inférieures ſont

ſix à ſix, les intermédiaires quatre à quatre, en alêne & à trois angles ; celles du ſommet ſont linéaires, deux à deux, plus ſouvent quatre à quatre ; ſes fleurs ſont placées au ſommet, elles ſont monopétales, infundibuliformes, découpées en quatre parties obtuſes, recourbées ; ſes ſemences ſont attachées deux à deux ; elles ſont blanches, pulpeuſes, globuleuſes. On nomme cette plante *Rubeola vulgaris, quadrifolia lævis floribus purpuraſcentibus*. Tourn. *Aſperula cynanchica*. Linn. Elle eſt perennelle, & croît aux environs de Paris dans les prés arides ; elle eſt aſtringente ; on s'en ſert en cataplaſme, décoction, gargariſme & tiſane ; on pourroit ſubſtituer ſa racine à la garance pour la teinture.

CIRCÉE.

LA CIRCÉE, l'Herbe de S. Etienne, l'Herbe aux Magiciennes, eſt une plante dont la racine eſt rameuſe ; ſa tige eſt haute d'un pied, droite, velue, quelquefois liſſe ; elle pouſſe des rameaux, ayant ceux des côtés plus courts ; ſes feuilles ſont oppoſées, pétiolées, ſimples, preſque cordiformes, pointues, dentelées, preſque égales aux pétioles ; ſes fleurs ſont roſacées, ayant deux pétales rougeâtres en forme de cœur, de la grandeur du calice, découpés en deux feuilles repliées, & deux étamines ; ſon fruit eſt une capſule ovoïde, rude, velue, applatie à deux loges : ſes ſemences ſont ſolitaires, oblongues, étroites à leurs baſes. Cette plante ſe nomme *Circea lutetiana*. Lob. Icon. & Linn. Elle eſt pérennelle, & croît aux environs de Paris & dans la plupart des bois de la France. Quelques auteurs la regardent comme réſolutive : ſes vertus ne ſont pas aſſez connues ; elles ſont même ſuſpectes.

CISTE.

LE CISTE de Monpellier eſt un arbriſſeau qui conſerve ſa verdure tout l'hiver ; ſa racine eſt ligneuſe ; ſes feuilles ſont oppoſées, lancéolées, ſeſſiles, pointues, velues des deux côtés, avec trois nervures ; ſes fleurs ſont roſacées, ayant cinq pétales ouverts, grands, le calice diviſé en cinq folioles, dont deux alternes ſont très-petites ; ſon fruit eſt une capſule obronde, à dix loges, contenant pluſieurs ſemences arrondies, petites & brunes. Cette plante ſe nomme *Ciſtus ladanifera Monſpelienſium.* Pin. *Ciſtus Monſpelienſis.* Linn. En Languedocien, *Lous mouges.* On trouve cette plante aux environs de Montpellier, à Gramont, Montferrier, la Valette ; on la voit encore en Provence dans les endroits appelés les *Garrigno* du Château de S. Antonin, dans le Rouſſillon, & auprès de Narbonne.

Il y a encore pluſieurs eſpèces de Ciſte : la première eſt le Ciſte à feuilles de laurier. *Ciſtus ledon foliis laurinis.* Mag. Bot. *Ciſtus laurifolia.* Linn. Elle croît auſſi aux environs de Montpellier, à S. George, Carnelles à droite, & auprès de l'Abbaye de S. Martin du Canigou, diocèſe de Narbonne.

La ſeconde eſpèce eſt le Ciſte qui donne le ladanum. *Ciſtus ladanifera hiſpanica incona.* Mag. Bot. Elle croît à Grammont, Monrferrat & la Valette, dans le Languedoc.

La troiſième eſpèce eſt le Ciſte blanc. *Ciſtus mas Monſpelienſis folio oblongo.* Mag. Bot. En Provençal *Maſſuguo.* On le trouve aux environs d'Aix & de Montpellier.

La quatrième eſt le Ciſte à feuilles de ſaule. *Ciſtus Monſpeliaca flore albo.* Mag. Bot. On le voit auſſi aux environs de Montpellier & d'Aix.

La cinquième eſt le Ciſte crêpu. *Ciſtus mas ſupinus undulatis & fimbriatis foliis*. Mag. Bot. Il ſe trouve auprès de Montpellier.

La ſixième eſt le Ciſte à feuilles de romarin. *Ciſtus foliis oblongo linearibus margine revolutis*. Lemonniet. Cette plante croît ſur le rocher de l'Hermitage de Forceral; on en trouve auſſi dans les fentes du pont de Gard en Languedoc : elle eſt de la famille des herbacées.

La ſeptième eſt le Ciſte à bouquets. *Ciſtus ledon foliis thymi*. Pin. 467. Il vient aux environs de Paris. Nous renvoyons les autres Ciſtes aux Hélianthèmes. *Voyez cet article*.

Tous les Ciſtes ſe multiplient de ſemences ; ils périſſent pendant l'hiver aux environs de Paris ; pour les en empêcher, on les couvre avec un peu de litière ; on feroit encore mieux & plus ſagement de les mettre dans l'orangerie. Les Ciſtes ſont de très-jolis arbuſtes; la beauté de leurs fleurs qui reſſemblent à des roſes, & qui s'épanouiſſent à la fin de mai, les rend propres à décorer les boſquets du printemps ; ils méritent auſſi par la verdure qu'ils conſervent, une place dans les boſquets d'hiver, qu'on cultive dans les provinces méridionales. Il y a dans le Levant le Ciſte qui donne le ladanum : notre ſeconde eſpèce pourroit en fournir auſſi, ſi les Eſpagnols, chez leſquels cet arbriſſeau ſe trouve communément, vouloient ſe donner la peine d'en ramaſſer. Dans quelques endroits cependant ils ſont bouillir cette plante dans l'eau, la réſine qu'on obtient par ce moyen eſt beaucoup inférieure au ladanum. Il vient aux pieds de quelques eſpèces de Ciſte une plante paraſite qu'on nomme Hypociſte. *Voyez cet article*. Le Ciſte de Montpellier paſſe pour aſtringent.



CITRONIER.

Le CITRONIER ne diffère de l'oranger qu'en ce qu'il croît plus promptement, que ses jets sont plus forts, que ses feuilles ont des périoles nuds & simples, & que son fruit est oval, terminé en pointes obtuses. *Voyez* pour le reste la description de l'oranger, *article Oranger*. Sa culture est aussi la même. *Voyez* pareillement cet article. Il se nomme *Citreum vulgare*. Tourn. *Citrus medica*. Linn. Il demande les serres presque par toute la France, excepté dans les provinces méridionales, où il est comme naturalisé.

Il y a plusieurs espèces de Citroniers : les arbres qu'on appelle limoniers & cedras, sont de vrais Citroniers. Les fruits du Citronier se servent sur la table pour servir d'assaisonnement ; on les coupe par petits morceaux, & on les met dans plusieurs sortes d'alimens, à cause de leur bonne odeur & de leur saveur, ou seuls ou mêlés avec le sucre ; on arrose les viandes de leur suc pour réveiller l'appétit, & aider la digestion, pourvuqu'on en use modérement. On confit l'écorce du Citron ; elle passe pour cordiale & stomachique ; elle rend l'haleine agréable, & ranime le mouvement du sang & des esprits. L'écorce de Citron séche & en poudre fait partie de plusieurs compositions alexitères : on la fait infuser à froid avec le senné & d'autres purgatifs pour en corriger le mauvais goût & l'odeur désagréable : il faut pour lors qu'elle soit fraîchement coupée par zestes, & exprimée dans de la liqueur ; on y ajoute aussi le reste du fruit coupé par rouelles : pour rendre supporrable les tisanes laxatives, on ne peut y ajouter rien de meilleur que le Citron, à cause de son agréable acidité. On imbibe un morceau de sucre de l'huile essentielle qui est contenue dans les vésicules de cette écorce, en le frottant contre

cette même écorce : on forme par ce moyen un *oleo-saccharum* qui a toutes les vertus du Citron, & qui est très-propre à aromatiser les potions.

Cette huile essentielle qu'on découvre dans les vésicules de l'écorce de Citron, prend feu à la flamme d'une chandelle.

Le suc de Citron ou de Limon, (car en pharmacie ces deux mots signifient la même chose,) rafraîchit, modère l'effervescence du sang, & convient dans les fièvres ardentes & malignes. On en fait une limonade avec l'eau & le sucre ; cette boisson est agréable, désaltère, fait uriner & tempère l'ardeur d'une bile exaltée; mais il ne faut pas la donner à trop grande dose, à cause de sa froideur ; dans les pays chauds, & pendant l'été, son excès est moins dangereux. On prétend que la limonade arrête la diarrhée.

Sylvaticus donne pour excellente dans la gonorrhée, une potion faite avec une once de suc de Limon, trois onces d'eau de rose, & le blanc d'un œuf mêlés ensemble. Si ce qu'Athenée rapporte est véritable, on doit regarder le Citron comme un souverain antidote contre la morsure des aspies & des autres serpens venimeux : cet auteur dit que deux criminels étant condamnés en Egypte à être piqués par des aspics, dont la piqûre, comme on sait, est mortelle, mangèrent en chemin un Citron qui leur avoit été donné par une cabaretière, ce qui empêcha l'effet de ce mortel poison, lorsqu'ils furent piqués. On en refit l'expérience sur les mêmes par l'ordonnance du juge ; celui qui n'avoit point mangé du Citron, mourut aussitôt après la piqûre de l'aspic ; celui au contraire qui en avoit mangé n'en ressentit aucun mal. Les Romains n'ignoroient pas la vertu antidotale du Citron. Guillaume Pison assure dans l'Histoire naturelle du Brésil, que les médecins empyriques de ce pays ont observé par une longue suite d'expériences, que le Citron est un souverain antidote contre les fièvres malignes & pestilentielles, de même

que contre les venins. Il n'y a point, dit cet auteur, de besoard ni de thériaque qui puissent être mis en parallèle avec le Citron ; le même auteur remarque que les racines du Citronier sont merveilleuses pour déboucher les obstructions des viscères.

Le jus de Citron arrête le vomissement, il fait partie de la fameuse potion de Rivière ; il est aussi très-utile dans le scorbut ; suivant un auteur Anglois qui a donné depuis peu un traité sur cette maladie, le Citron est regardé comme un des anti-scorbutiques les plus efficaces. C'est encore une des substances les plus propres à modérer les effets de l'*opium*, & à remédier aux inconvéniens qui résultent de l'abus qu'on en fait. Une bonne pommade pour les dartres est celle qui est faite avec du jus de Citron & du beurre frais qu'on fait fondre à un feu doux ; on cite comme un bon remède dans la suppression d'urine, trois cuillerées d'huile vierge mêlées avec le jus d'un Citron. On fait avec le suc de Limon aigre, un sirop dont la dose est d'une once, battu dans un demi-septier d'eau ; on le prescrit aussi dans les potions cordiales & dans les juleps tempérés & rafraîchissans. Une once de ce sirop, avec autant d'huile d'amandes douces, dans quatre onces d'eau de pariétaire, est un remède très-vanté dans la rétention d'urine & la néphrétique. Deux ou trois gouttes d'huile des zestes de Citron appellé *néroli*, rendent agréables les juleps apéritifs : la semence de Citron est stomachique & vermifuge ; j'ai ordonné avec succès, contre les vers des enfans, pendant trois jours de suite à jeun, trois cuillerées de jus de Citron, mêlées avec pareille quantité d'huile d'amandes douces.

Le suc de Limon est employé par les teinturiers pour la teinture qu'ils retirent du carthame ou safran bâtard.

On prépare avec le Citron une liqueur qu'on nomme Citronelle : pour cela, choisissez trente Citrons les plus frais & les moins maniés ; coupez-en l'écorce en lames fines & déliées ; laissez-y le moins de

blanc qu'il vous sera possible ; mettez-les en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie pendant trois semaines ou un mois ; après quoi distillez au filet très-délié & ne cohobez point, parceque dès la première opération l'esprit est imprégné de l'essence aromatique ; après avoir retiré environ cinq pintes par la distillation, mêlez les avec une égale quantité de sirop ; pour rendre ce mélange limpide, de laiteux qu'il est ordinairement, faites usage de blanc d'œuf.

Le parfait-amour est une liqueur faite avec le Cedras, à laquelle on donne une couleur rouge purpurine : cette liqueur se prépare, se distille, se compose de la même manière que la Citronelle ; la seule différence qu'il y ait, c'est qu'au lieu d'employer trente Citrons, il ne faut que sept Cedras pour neuf pintes d'eau-de-vie, à cause de la grosseur du fruit.

On fait avec le Cedras un ratafia excellent. Pour composer ce ratafia, prenez trois gros Cédras, ou quatre moyens, levez-en les zestes, mettez-les en infusion dans six bouteilles d'eau-de-vie, ajoutez six à sept onces de sucre par pinte, en observant de faire fondre le sucre dans un peu d'eau avant que de le jetter dans la cruche, faites durer l'infusion deux mois, passez cette liqueur par la chausse ; le ratafiat de Citron se prépare de même : on en prend douze pour une infusion pareille à celle du Cedras.

CITROUILLE.

LA CITROUILLE est une plante cucurbitacée, dont les racines sont menues, droites, fibrées & chevelues ; elle pousse sur terre de gros sarmens creux, fragiles, velus, garnis de grandes feuilles, découpées profondément, rudes & hérissées. Il sort des aisselles de ces

feuilles des vrilles & des pédicules qui portent des fleurs jaunes, en cloche, évasées, divisées en cinq parties: les unes sont stériles, & les autres fertiles; elles ont les mêmes caractères que celles du concombre. *Voyez cet article.* Les semences fertiles ou femelles sont appuyées sur un embryon qui se change en un fruit plus ou moins arrondi; son écorce est un peu dure, mais lisse, unie, d'un verd foncé, parsemée de taches blanchâtres, ou d'un verd gai: sa chair est blanche, ferme, d'une saveur assez fade; sa graine est contenue dans une substance fongueuse qui est au milieu du fruit; elle est oblongue, large, applatie, jaunâtre, garnie d'une écorce un peu rude, sous laquelle se trouve une amande blanche, agréable au goût. Cette plante se nomme *Pepo oblongus*. Pin. *Cucurbita citrullus*. Linn.

Il y a une infinité d'espèces de Citrouilles dont les fruits sont à-peu-près les mêmes pour la qualité & le goût. Le *Potiron* est une espèce de Citrouille dont la feuille est presque ronde, sans découpures, précédée d'une queue très-longue, creuse, grosse comme le pouce: le fruit est beaucoup plus gros; on en a vû de monstrueux; la peau est de couleur orangée, la chair d'un jaune pâle; cette chair a plus de gout que celle des autres espèces. On multiplie les Citrouilles de graine; on trempe cette graine avant de la semer; on en met deux dans un même trou; si toutes les deux poussent des tiges, on en arrache une. On éléve les Citrouilles sur couche, & on les replante comme les melons & les concombres, mais communément en pleine terre; on éloigne les pieds d'environ deux toises. Dans chaque trou on met deux boisseaux de petit fumier, & on les arrose bien. Le temps de cueillir le fruit est lorsqu'il est en parfaite maturité: bien loin de se gâter sur terre, il y mûrit de plus en plus. On les cueillera le matin aux premières fraîcheurs, & on les exposera à la chaleur du jour, pour qu'ils se ressuient; on les serrera ensuite dans un lieu tempéré, & on aura

soin qu'ils ne se touchent point ; il faut aussi avoir soin de les garantir de la gelée.

La graine de Citrouille est une des quatre semences froides majeures ; on s'en sert utilement dans les émulsions : elle adoucit & rafraîchit le sang ; elle tempère l'ardeur de l'urine ; elle convient dans le calcul & l'ulcération des reins ou de la vessie : on en tire aussi une huile qui amollit la peau, la rend unie, & efface les taches, & qu'on emploie communément dans les pomades cosmétiques : cette semence entre dans l'orgeat, boisson rafraîchissante.

Pour la préparer, prenez une demi-livre des quatre semences froides, lavez-les & essuyez-les bien, joignez-y six onces d'amandes douces & deux onces d'amandes amères, que vous ferez tremper dans de l'eau tiède pour en ôter la peau : mettez le tout dans un mortier de pierre, & pilez-le bien ; jettez-y ensuite deux livres de sucre avec la pellicule d'un citron levée légérement, que vous broyerez avec les semences ; cela composera une pâte que vous placerez dans un vase de terre, & que vous conserverez bonne un mois & plus dans un lieu sec.

Pour vous en servir au besoin, vous en prendrez par pinte d'eau la grosseur d'un œuf de poule, vous la mettrez dans une étamine, & vous la délayerez avec une cuillière ; vous presserez ensuite le marc avec les deux mains, & vous jetterez sur la liqueur quelques gouttes d'eau de fleur d'orange ; vous la transvaserez ensuite dans quelque cruche ou bouteille, que vous ferez rafraîchir avant de la boire.

La graine de Citrouille se conserve bonne sept à huit ans ; elle sert d'appas aux rats, aux souris, aux mulots, aux loirs & autres animaux nuisibles qui en sont très-friands.

On fait quelquefois entrer la Citrouille dans le pain ; on la fait d'abord bouillir & égouter ; on détrempe ensuite la farine avec cette Citrouille : cela fait un pain jaune, bon au goût, & très-rafraîchissant.

CIVE.

CIVE.

LA CIVE est une plante dont la racine est un assemblage de petites bulbes à-peu-près comme l'échalotte ; mais qui se forment en plus grande quantité ; & qui ne sont point enveloppées de même, n'étant liées ensemble que par des racines : sa feuille est longue, cylindrique & fistuleuse, extrêmement menue, d'une odeur & d'une saveur approchant de la ciboule ; elle pousse quelquefois une petite tige terminée par un paquet sphérique de petites fleurs purpurines, de la grosseur d'une aveline : à ces fleurs succéde une petite graine renfermée dans le calice de la fleur. Cette plante se nomme *Cæpula* ; elle se multiplie de graine, mais on la multiplie plus aisément de ses rejettons ; on sépare les vieilles touffes qui se montent quelquefois jusqu'à cinquante, & chaque tubercule qu'on replante forme à son tour une touffe dans la même année ; mais pour l'ordinaire on en laisse deux ou trois ensemble : c'est au mois de mars qu'on la replante dès qu'elle commence à pousser ; & on la met en planche ou en bordure, à huit ou neuf pouces de distance ; elle demande une terre meuble & bien préparée, & se plaît dans le même endroit au moins cinq ans de suite ; on la sarcle au besoin, on l'arrose dans les sécheresses, & on la serfouit de temps en temps, principalement au printemps. A la fin de l'automne on coupe toutes ses feuilles, à fleur de terre, & on la couvre d'un pouce de terreau, qui la dispose à pousser plutôt & plus vigoureusement au printemps suivant ; plus on coupe la feuille, plus elle repousse ; & plus elle est nouvelle, plus elle est tendre. On se sert des feuilles de cette plante au printemps pour les fournitures de salade, & quelquefois dans les omelettes. On la nomme dans les cuisines, *appetit* ; les auteurs médecins n'en ont pas parlé.

CLANDESTINE.

LA CLANDESTINE ou Herbe cachée, eſt une plante paraſite dont M. Bertelot du Paty, docteur profeſſeur en la faculté de médecine d'Angers, membre des académies de cette ville, nous a bien voulu communiquer l'hiſtoire, qu'il a lue en 1746 dans une ſéance académique, & que nous allons copier ici littéralement, ainſi que nous le lui avons promis; ce que nous faiſons d'autant plus volontiers, que cette plante curieuſe n'a point encore été décrite.

Les Botaniſtes nomment cette plante *Lathræa caule ramoſo ſubterreſtri, floribus erectis ſolitariis.* Linn. *Sp. plant.* 843. *Clandeſtina flore ſubcæruleo.* Tourn. 652. *Planta Clandeſtina ſeu madrona.* Dalech. *hiſt.* 960.

Elle croît en pluſieurs endroits de l'Anjou: M. Vaillant la rapporte dans ſon Botanicon de Paris; on en trouve aux environs de Pontoiſe, au Bouperte à deux ou trois lieues de Reaumur; elle vient auprès de la Rochelle; elle eſt auſſi très-commune aux environs de Nantes: elle ſe plaît dans les lieux froids & humides, à l'ombre des arbres & dans les bois; & paroît aux mois de mars, avril & mai, quand le cours de la ſéve ſe ranime dans les arbres; mais elle ne montre que ſes fleurs, qui forment dans le même canton pluſieurs bouquets d'un beau pourpre bleuâtre.

Cette plante tire ſa nourriture, par un méchaniſme admirable, des menues racines des arbres, en particulier du fouteau, du chêne, du peuplier, du noyer, &c. par-là on reconnoît aiſément pourquoi la Clandeſtine tranſplantée ne ſe ſoutient pas longtemps, & ne proſpère jamais.

La fleur ou la corolle de la Clandeſtine a la figure du corps d'un Autour: elle eſt ſoutenue verticalement ſur ſon calice; elle eſt monopétale & au nombre des

fleurs en masque de Tournefort. La lévre supérieure est large & concave, recourbée supérieurement & retrécie dans sa pointe; la lévre inférieure est plus petite, repliée & découpée en trois parties, creusée en manière de goutière. On y remarque un alvéole ou un nectarium auquel l'on donne le nom de glande; elle est applatie, fort peu étendue, implantée verticalement au receptacle de la fleur, échancrée par sa partie supérieure, creusée dans son milieu du côté de la lévre inférieure de la corolle, conformément à la partie angulaire d'un côté du germe, & repliée par ses côtés pour embrasser cette même partie. Les étamines de cette fleur sont au nombre de quatre: les filets sont entr'eux d'une grandeur proportionnelle & intérieurement appuyés sur les deux lévres de la corolle, qui les recouvre en entier; les sommets de chaque filet sont doubles, obliquement posés sur les filets, un peu convexes d'un côté, concaves de l'autre, & garnis de poils. Les quatre sommets sont réunis & terminés par deux pointes en manière de cornes: ils représentent avec les filets une espèce de dais porté par quatre colonnes.

La poussière de ses étamines, vue au microscope, représente de petits corps oblongs, enveloppés d'une substance spongieuse, brillante, argentée, & d'une transparence qui laisse appercevoir au centre des filamens noirs, disposés longitudinalement, & qui nous semblent constituer essentiellement les élémens du germe qui doivent être confiés au pistil.

Le pistil comprend un germe arrondi & applati, & porte un stile, qui comme un fil qu'il représente, passe entre les deux étamines de la lévre supérieure de la corolle, & ensuite par-dessus les dais dont nous avons fait mention, pour suivre intérieurement la direction du casque formé par la même lévre supérieure, & s'avancer même au-delà de sa pointe, en se courbant vers les étamines auxquelles il présente un stigmate ovoïde.

Le péricarpe formé du germe qui contient les graines

de la plante est une capsule arrondie, applatie & surmontée d'une avance pointue; elle n'a qu'une seule cavité, mais elle a deux pans élastiques, qui parvenus à l'état de maturité, se contournent rapidement en manière de cornets, pour lancer aux environs les semences avec force.

Les semences, ou les graines de la Clandestine, sont peu nombreuses dans chaque capsule; elles sont irrégulièrement sphériques, & portent une petite marque noire qui doit servir de passage aux élémens du germe: cachées d'abord sous les feuilles mortes des arbres, ou nichées dans les trous & inégalités du terrein, elles se trouvent plus à portée d'atteindre les racines des arbres les plus déliées & les plus superficielles, au moyen des radicales qu'elles poussent. En effet, dans les premiers temps de la germination, ces radicales sortent du corps de la semence au nombre de deux à trois; & si l'amande de la Clandestine, qui s'éléve & se sépare en plusieurs lobes, fournit d'abord aux radicules la nourriture propre à leur accroissement, bientôt elles ont besoin de secours étrangers, & de s'unir aux tendres racines des arbres pour en tirer des sucs alimentaires, pour continuer leur végétation, pour pousser la plume où la jeune tige, qui annonce par un bouton la plantule qui en doit sortir, & l'origine des feuilles qui doivent éclore dans le printemps de la première ou de la seconde année.

Le calice de la Clandestine est d'une seule pièce, taillée en forme de cloche, dont l'embouchure, les parois & le fond sont à-peu près de même étendue: il est charnu, assez solide, & garni extérieurement d'une feuille à sa partie inférieure; il porte aussi à l'extérieur six lignes saillantes, posées comme lui verticalement, & entr'elles il y a des enfoncemens proportionnés; il sert d'enveloppe & de soutien à toutes les parties de la fleur & du fruit, & il est à son tour soutenu par les tiges que nous allons décrire.

Ces tiges sont presqu'entièrement cachées en terre; c'est ce qui a fait croire à plusieurs Botanistes que la Clandestine n'en avoit point; cependant il est aisé de distinguer les tiges d'avec les racines; celles-ci sont jaunes & rondes, & elles se subdivisent en des ramifications d'autant plus menues qu'elles s'enfoncent davantage dans la terre; celles-là sont blanches, irrégulièrement quarrées, sur-tout à l'endroit d'où partent les calices, d'une grosseur assez uniforme & destinées à porter les feuilles & les différentes parties de la fructification.

Les feuilles de la Clandestine sont, comme les tiges qui les portent, presque entièrement cachées en terre, de-là dérive son nom; ces feuilles sont sans pédicules, taillées en manière d'oreilles, ou en écailles blanchâtres, petites, charnues, opposées en croix, & rayées à leurs nervures de lignes purpurines; c'est de leurs aisselles que partent les péduncules des calices.

Les racines de cette plante sont médiocrement grosses & succulentes comme les tiges; elles donnent beaucoup de rejets, ce qui multiplie l'espèce considérablement; elles se divisent & se subdivisent jusqu'à ce que les plus petites ramifications se terminent en de petits globules que nous appellerons mammelons.

Ces mammelons sont à-peu-près de la grosseur d'un pois, blanchâtres, d'une figure orbiculaire, ou conique. Quand ils ne sont pas tout-à-fait formés, leur grosseur & leur figure varient davantage : quelquefois un mammelon est divisé en deux parties, ou plutôt ce sont deux mammellons contigus & réunis; d'autres fois on en voit plusieurs assez près les uns des autres, former une chaîne le long des radicules, qui semblent en contenir une infinité de germes.

C'est par le moyen de ces mammelons que la Clandestine a communication avec les arbres; ce sont les points de liaison entre les racines respectives; ce sont des espèces de ventouses qui pompent la séve des unes pour en faire part aux autres. Les mammelons de la

Clandestine s'étant intimement liés aux fines racines des arbres, & se nourrissant de leur séve, se perfectionnent de plus en plus; ils s'épanouissent; ils embrassent une plus grande portion des racines, dont ils ne touchoient qu'un point d'abord; ils les entourent quelquefois en entier. J'ai observé que ces mêmes mammelons en s'étendant, font gonfler à l'opposite non seulement les radicules de la Clandestine, mais même celle des arbres, & qu'ils s'ouvrent enfin en-dessous par une excavation ovalaire & chagrinée dans tout son contour, par lequel ils se cramponnent aux racines des arbres, qui se trouvent pareillement creusées, c'est-à-dire, dans une forme & dans une étendue proportionnée à l'excavation des mammelons.

Un examen détaillé m'a fait connoître de plus que ces mammelons, dans leur dernier dégré de perfection ou de maturité, sont composés comme de deux sphères renfermées l'une dans l'autre, & que dans cet état ils tiennent moins aux racines des arbres par le bord entamé de la sphère extérieure, que par celui de la sphère intérieure qui y entre plus avant, & qui s'y fixe au moyen d'un point saillant, ou d'une ancienne languette.

Cette petite éminence, qu'on peut appeller suçoir, est l'organe essentiel de communication entre l'arbre & la plante. C'est par cet organe immédiat que les mammelons se pratiquent une entrée dans l'écorce & l'intérieur des racines nourricières; c'est par son méchanisme que la Clandestine suce les alimens nécessaires à sa subsistance.

Dans l'usage médicinal, on emploie les différentes parties de la Clandestine: les fleurs, les feuilles, les tiges & les racines, soit sous la forme de tablettes, soit sous celle de sirop; on en exprime les sucs, pour ces différentes formules, ou bien on les prend purs en petite dose.

Ces sucs ont une qualité savoneuse & dissolvante; ils

sont apéritifs & toniques, leur partie mucilagineuse enveloppe des principes actifs, & des sels volatils, tant soit peu âcres & amers.

La Clandestine est donc recommandable dans les cas d'obstruction ; elle fond & déplace les humeurs épaissies & dégénérées ; elle rétablit l'harmonie des sécrétions, d'où dépend le jeu régulier de l'économie animale.

Mais sa vertu singulière, plus d'une fois éprouvée, consiste à détruire les principales causes de la stérilité dans les femmes ; les relâchemens, les humidités, les embarras utérins. Elle ranime par ses principales vertus les organes de la génération ; elle facilite un cours libre aux liqueurs, qui s'appesantiroient dans ces mêmes organes ; de-là toute l'énergie, tout l'effet de leur action ; de-là cette puissance si désirable pour la propagation du genre humain. Madame la comtesse de Brissac en a usé avec succès, après quatre ans de stérilité.

CLÉMATITE.

LA CLÉMATITE, la Lierne, la Vioche, le Ringuilli, l'Herbe aux gueux, la Viorne, est une plante grimpante, dont la racine est grosse, fibreuse, rougeâtre ; elle jette des sarmens gros, rudes, plians, anguleux ; ses feuilles sont opposées, aîlées, rangées ordinairement au nombre de cinq sur une côte, ayant les folioles cordiformes, dentelées inégalement ; ses fleurs naissent en grappe ou en manière d'ombelle ; elles sont rosacées, ayant les pétales lancéolés, lâches, sans calice ; son fruit n'a point de péricarpe, ce sont proprement des semences disposées en rond, barbues, chevelues, très-longues. Cette plante se nomme *Clematitis sylvestris latifolia*. Pin. *Clematis vitalba*. Linn. Elle

est pétennelle, & croît dans les haies par toute la France.

On voit encote en France deux espèces de Clématite qui croissent toutes les deux natutellement à Montpellier; l'une est la Clématite maritime: *Clematis maritima repens.* Pin. 300. Et l'autte est connue sous le nom de *Clematis seu flammula repens.* Pin. 300.

La Clématite peut s'élever de semence; on la multiplie aussi par marcottes, mais elle ptend difficilement racine; il faut lier la branche marcottée avec du fil de fer, & ne la sevrer que la troisième année; il est plus aisé de la multiplier de plant enraciné, dont elle foisonne abondammenr: les Clématites, principalemenr la matitime & la petite flamme, font des bouquets de fleurs très-jolis; elles sont sarmenteuses, & servent à garnir les terrasses, les murailles & les tonnelles; ses fruits chargés d'aigrettes argentées, font beaucoup d'effet en automne; ses sarmens sont plians & forts, les jardiniers en font de bons liens; on fait des ruches & autres ouvrages grossiers de vannerie avec ses branches: Virgile vante beaucoup les ruches de Clématite dans ses Georgiques: en dépouillant ses branches de leur écorce & d'une espèce d'aubier qui les entoure, on en fait de très-jolis paniers. Cette plante est escarotique; les mendians s'en servent pour se former des ulcères aux bras & aux jambes, dans la vue d'exciter la compassion, & ils se guérissent avec des feuilles de poirée; c'est pour cette raison qu'on l'appelle l'*Herbe aux gueux.*

La racine de cette planre est purgative, mais sa grande âcreté fait qu'on ne l'emploie jamais intérieurement, malgré les correctifs qu'on pourroir y ajouter.

Les paysans de Provence se servent de cette plante séche pour guérir par l'éternuement la morve des chevaux, des mulets & des ânes: ils mettent l'herbe séche au fond d'un sac, dans lequel ils renferment la tête de l'animal; en attachanr le sac par dessus, ce qui le fait éternuer & lui procure un flux de morve consi-

dérable. On se sert aussi utilement des feuilles de cette plante pilées pour nettoyer les vieux ulcères, & faire tomber les chairs baveuses. On trouve sur la Clématite un insecte de la famille des kermès, qui ressemble au kermès de l'oranger. *Voyez art. Oranger.*

CNICHAUT.

LE CNICHAUT est une espèce de Chardon dont les feuilles sont très-larges, qui se nomme suivant Linneus, *Cnicus oleraceus.* Il y en a deux variétés, dont une est connue sous le nom de *Carduus pratensis latifolius.* Pin. 376. & l'autre sous celui de *Cirsium latissimum.* Pin. 177. *Voyez art. Chardon.*

COIGNASSIER.

LE COIGNASSIER, en Provençal *Coudoukier*, est un arbre qui s'éléve peu, dont le tronc est tortu & noueux, dont les branches sont chargées de rameaux confus, qui s'inclinent & qui s'étendent plus qu'ils ne s'élévent. A mesure que cet arbre vieillit, son écorce se détache successivement, & tombe par morceaux; ses feuilles ressemblent à celles du pommier, mais elles sont plus blanches & plus cotonneuses en-dessous : elles sont alternes, sans aucune dentelure. Le calice de sa fleur est d'une seule pièce; le bas forme un godet : il est divisé en cinq par les bords, & ne tombe point; il porte cinq grands pétales arrondis, creusés en forme de cuilleron, disposés en rose, avec environ une vingtaine d'étamines surmontées de sommets qui sont divisés en quatre. Son pistil est composé d'un embryon, qui fait partie du calice, & de cinq filets ou stiles. L'embryon ou la base

du pistil devient un fruit charnu, figuré en poire, odorant, couvert d'un duvet fin, & terminé par un ombilic qui est formé par les découpures du calice. On trouve dans l'intérieur de ce fruit cinq loges, dans chacune desquelles il y a une & souvent deux semences ou pepins, qui sont en forme de larme. On nomme cet arbre *Cydonia vulgaris*. Tourn. *Pyrus cydonia*. Linn. Il nous vient des environs du Danube; il s'est naturalisé par toute la France. On cultive encore en France une autre espèce, connue plus particulièrement sous le nom de Coignier; son fruit qu'on nomme coing est rond. *Cydonia fructu breviore & rotundiore*. Tourn.

On fait cas de cet arbre chez les jardiniers pépinaristes, parcequ'il peut servir de sujet pour greffer d'autres arbres qui lui sont analogues; il est sur-tout très-propre pour le poirier : ce dernier greffé sur le Coignassier se rabaisse, se perfectionne, & porte promptement des fruits plus gros, plus beaux, plus précoces, plus abondans & de meilleur goût que celui qui est greffé sur poirier même; le Coignassier peut servir encore à greffer d'autres arbres.

On le multiplie de rejettons, de branches couchées, de semence, de bouture, & par le moyen de la greffe. La bouture est le meilleur moyen pour avoir promptement des sujets propres à être greffés. Les autres méthodes ont des inconvéniens; les rejettons sont mal enracinés; les branches couchées exigent un second travail, qui est la transplantation; la semence est une voie trop longue.

Le Coignassier se plaît dans les lieux froids & humides, & sur-tout sur les côteaux; il dépérit bientôt dans les terreins maigres & secs, à moins cependant qu'ils n'ayent deux ou trois pieds de profondeur. Il souffre aisément la transplantation, & n'exige qu'une culture très-ordinaire, comme de retrancher les branches superflues.

Le bois de Coignassier est compacte, assez dur &

sans aubier. S'il avoit plus de volume on pourroit l'employer à des ouvrages de menuiserie. Ce bois pris en décoction est très-bon pour la diarrhée.

Les feuilles de cet arbre sont souvent employées par les paysans pour dessécher les vieux ulcères des jambes; ils les font tremper dans de l'eau ou du vin chaud avant de les appliquer. Son fruit a une odeur forte, une saveur acide & austère; crud, il est stomachique, antiémétique, astringent, & il devient laxatif lorsqu'on en mange beaucoup. On fait avec le Coing une confiture connue sous le nom de cotignac, une gelée & un sirop; toutes ces préparations du Coing sont bonnes dans les cours de ventre, les indigestions & les foiblesses d'estomac. La gelée de Coings s'appelle en pharmacie *Myva cydoniorum*; on la donne depuis une demi-once jusqu'à une once, & les autres préparations à proportion. Pour faire la gelée de Coings, prenez la valeur de six livres de Coings qui ne soient pas bien mûrs, mais qui soient sains : essuyez-les, coupez-les par morceaux, faites-les cuire dans cinq pintes d'eau, jusqu'à ce qu'ils le soient assez; versez-les dans un tamis au-dessus d'une terrine, pesez six livres de jus, ajoutez-y trois livres de sucre; faites cuire le tout ensemble, jusqu'à ce qu'il soit en gelée, & ayez soin surtout que le feu soit modéré. On fait aussi un excellent ratafia de Coings : prenez-en de bien mûrs, qu'ils soient d'un jaune éclatant; essuyez leur duvet avec un linge blanc, servez-vous ensuite d'une rape à sucre pour raper chair & écorce, jusqu'au cœur ou pepins, que vous jetterez comme inutiles. Quand vous aurez préparé de la sorte une quantité suffisante de ce fruit, vous le porterez à la cave pour le faire fermenter pendant vingt-quatre heures tout au plus; il sentira pour lors un peu l'aigre, & il sera temps de l'exprimer dans un linge; cette expression se fera à grande force, pour en tirer tout le suc. Dans six pintes de ce suc ou jus, vous ferez fondre trois livres de sucre, que vous mettrez en

poudre pour faciliter la dissolution ; vous ajouterez quatre pintes d'eau-de-vie, deux pintes d'esprit de vin, douze clous de girofle, une once de canelle, & un gros de macis. Le mélange achevé vous boucherez bien les cruches, & vous les mettrez dans un lieu tempéré. Ce ratafia resserre considérablement dans les diarrhées.

On arrête le vomissement par un julep composé d'une once de suc de Coings, trois onces d'eau de menthe, & un peu d'eau de canelle. Un praticien, sur la foi duquel on peut se reposer, assure avoir arrêté dans une affection hypocondriaque des vomissemens opiniâtres, en faisant prendre au malade l'extrait de mars préparé avec le suc de Coings.

Les pepins ou semences de Coings sont incrassans & adoucissans : on en fait un remède excellent pour les hémorrhoïdes, en les faisant bouillir dans le lait, après les avoir dépouillés de leur écorce ; on en remplit de petits sachets de toile, qu'on applique chaudement sur les hémorrhoïdes, en les renouvellant de demi heure en demi heure : ces mêmes semences nous donnent encore un mucilage, qu'on tire avec l'eau de rose ou avec celle de *solanum*, & qui est très-efficace pour adoucir l'acrimonie des humeurs, pour la brûlure, l'inflammation des yeux, les crevasses des mammelles, & la sécheresse de la langue dans les fiévres malignes. Ermuller nous apprend qu'on le rend plus efficace, si l'on se sert de l'eau de frai de grenouilles, & si on y ajoute du suc d'écrevisse mêlé avec le camphre & le sel de Saturne.

COLCHIQUE.

Le COLCHIQUE est une plante dont la racine est tubéreuse, applatie d'un côté, sillonée pendant la flo-

raison, couverte de pellicules noirâtres & remplies d'un suc laiteux. Sa fleur paroît en automne ; elle s'élève à la hauteur de trois ou quatre pouces, unique, sortant immédiatement de la racine ; elle est liliacée, & sa corolle est divisée en six parties ; le tube anguleux & alongé part de la racine. Les découpures du limbe sont lancéolées, ovales, concaves, droites, d'un rouge pâle ; on n'y remarque point de calice, si ce n'est quelques spathes informes ; cette fleur se change en une capsule à trois lobes obtus, triloculaires, s'ouvrant par les sectures des lobes, pour laisser sortir plusieurs semences globuleuses & ridées ; cette capsule ne paroît qu'au printemps, de même que les feuilles, qui sont radicales, lancéolées, droites, planes, simples & très-entières.

Les Botanistes la nomment *Colchicum commune.* Tourn. 348. *Colchicum foliis planis lanceolatis erectis.* Linn. *Sp. plant.* 485 ; en françois, *Tue-chien*, parceque le Colchique est mortel aux chiens. Il croît dans la plupart des prés de la France, aux lieux humides. On en voit des variétés à fleur blanche & à fleur double.

Toute cette plante a une odeur forte, cause des nausées, & est émolliente. On regarde la racine de Colchique comme un poison ; on prétend que ceux qui en avalent sentent des démangeaisons par tout le corps, un déchirement dans les entrailles, une chaleur & une pesanteur considérables autour de l'estomac ; & à mesure que le mal augmente, ils rendent du sang par les selles, mêlé avec les morceaux de cette racine. Garidel rapporte que quelques paysans de la Provence font manger trois ou quatre fleurs de Colchique dans la fièvre intermittente, & souvent avec un heureux succès ; il dit cependant en avoir vû un, qui, après avoir pris ce remède, fut tourmenté pendant trois jours d'anxiétés & de tranchées, & mourut enfin au bout de ce temps. Les contrepoisons du Colchique sont l'émétique, le lait & les lavemens émolliens. Quoique les médecins aient interdit l'usage interne du Colchique, ils l'ordonnent

souvent extérieurement. Suivant Bauhin, les bulbes de Colchique sont très-bonnes en cataplasme sur les verrues de l'anus pour les faire tomber; leur décoction fait mourir les morpions. Wedelius & plusieurs autres se servoient des racines de Colchique en amulette contre la peste; mais comme la plupart de ces remèdes sont fort douteux, nous ne nous étendrons pas sur cette prétendue vertu.

Malgré le sentiment des anciens médecins, qui regardent le Colchique comme un poison mortel, M. Storck, fameux médecin de Vienne, en a introduit l'usage dans la médecine; il en fait une préparation qu'il appelle oxymel Colchique, & qu'il indique dans les hydropisies: voici la manière dont se fait cette préparation. On prend racines de Colchique récente & succulente, coupées par rouelles minces, une once; vinaigre commun fait avec le vin, une livre; on laisse infuser ce mélange dans un vaisseau de verre sur un feu doux, pendant 48 heures, & on le remue souvent; ensuite on passe, on exprime légèrement & on conserve pour l'usage; on prend de ce vinaigre Colchique bien préparé, une livre; miel pur, deux livres; on mêle & on fait cuire ce mélange à un feu doux, & on remue souvent avec une cuiller de bois, jusqu'à ce qu'il ait acquis une consistance de miel, & c'est ce qu'on appelle oxymel Colchique.

En commençant le traitement d'un adulte hydropique, on lui donne deux fois par jour un gros d'oxymel Colchique, délayé dans une tasse de quelque décoction ou infusion, telle qu'il plaît au médecin; le second & le troisième jour on en fait prendre un gros trois fois le jour; enfin on donne la même dose quatre fois par jour. Lorsque les malades ne ressentent aucune incommodité de cette dose, & qu'on ne remarque pas que le remède produise l'effet qu'on en attend, on peut l'augmenter peu à peu, jusqu'à ce que le malade en prenne une once entière par jour; & même une

once & demie. M. Storck rapporte plusieurs observations de guérison opérée sur plusieurs hydropiques par le moyen de ce remède.

M. Pinard, médecin à Rouen, a guéri avec cet oxymel Colchique un nommé le Page de Rouen, attaqué d'hydropisie ascite : il le lui a fait prendre suivant la méthode prescrite ; le traitement n'a duré qu'environ cinq semaines.

M. Villemette, apothicaire à Nancy, fait entrer l'oxymel Colchique dans une potion anti-hydropique, avec laquelle il a guéri sept ou huit hydropiques confirmés. Voici comme se prépare cette potion : prenez de l'eau distillée de persil cinq onces, du vin scillitique deux onces, de l'oxymel Colchique & du sirop de guimauve de chacun une once, de l'esprit de nitre dulcifié un gros & demi, de l'oignon de scille séché & pulvérisé un gros ; faites du tout suivant l'art une potion à prendre à la dose d'une cueillerée à bouche de deux en deux heures, si le malade est foible : si c'est un malade d'un tempérament fort, il peut en prendre deux cueillerées de deux heures en deux heures, les deux ou trois premiers jours, ensuite diminuer suivant l'occurrence du mal.

M. Laugier, professeur de Botanique à Vienne, que nous avons vû à Nancy au mois de septembre 1767, nous a dit que le Colchique n'étoit pas un poison mortel aux hommes, comme on l'a imaginé parmi les anciens, & comme M. Storck nous l'a insinué, en nous annonçant la manière de le préparer, pour lui ôter ses qualités nuisibles ; puisque, dit-il, j'ai vû un étudiant qui mangeoit habituellement des racines de cette plante dans toutes les saisons de l'année sans en ressentir aucune incommodité ; il n'en urinoit pas même davantage, d'où M. Laugier conclud, que si l'oxymel Colchique agit dans les hydropisies, ce n'est qu'à raison du vinaigre qui en fait la base.

On se sert de la racine de Colchique pour empoisonner

les loups, après les avoir attirés par quelque appas pour venir manger l'animal mort, dont on a empoisonné le cadavre avec le Colchique; la manière de faire cet appas & de préparer ce poison, est rapportée dans notre traité historique des plantes de la Lorraine, *tome VII.*

COMARET.

Le COMARET, la Quintefeuille rouge, la Quintefeuille de marais, est une espèce de Quintefeuille ordinaire. *Voyez cet article.* On l'appelle *Comarum.* Linn. *Quinque folium palustre rubrum.* Pin. 325. On trouve cette plante aux environs de Paris, dans les endroits marécageux. Sa racine donne une teinture rouge.

CONCOMBRE.

Il y a deux sortes de Concombres; celui que l'on séme, ou le cultivé, & le sauvage.

Le cultivé est une plante annuelle dont les racines sont droites, garnies de fibres; ses tiges sont sarmenteuses, velues, grosses, longues, branchues, rampantes: ses feuilles naissent alternativement; elles sont palmées, en forme de cœur, dentelées, à angles droits, rudes au toucher; il sort des aisselles des feuilles des vrilles ou mains, & des fleurs monopétales, campaniformes, évasées & découpées profondément en cinq parties terminées en pointes, d'un jaune pâle, dont les unes sont stériles, & ne sont pas portées sur des embryons, (ce sont les fleurs mâles,) les autres sont fertiles, soutenues sur des embryons, qui se changent en un fruit long d'un demi pied & plus, cylindrique, arrondi aux deux bouts, le plus souvent recourbé, anguleux, parsemé de

de petites verrues, verd d'abord, ensuite jaunâtre ou blanchâtre, charnu, dont l'écorce est mince & la chair ferme, divisée intérieurement en trois loges, remplie d'une pulpe qui contient plusieurs semences ovales, pointues, comprimées.

Les Botanistes nomment cette plante *Cucumis sativus vulgaris.* Bauh. Pin. 310. *Cucumis foliorum angulis rectis, pomis ovato oblongis scabris.* Linn. *Sp. plant.* 1437. On cultive cette plante dans les jardins de la France : on l'élève pour l'ordinaire sur couche pour en jouir plutôt : on en met douze ou quinze grains sous chaque cloche dès le mois de mars, ou au commencement d'avril ; quand la plante est assez forte, c'est-à-dire, vers la fin d'avril, ou au commencement de mai, on la replante en pleine terre, après avoir bien préparé la place, ou pour l'ordinaire sur des couches sourdes, à deux pieds de distance en échiquier : d'autres se contentent de faire des trous d'un pied en quarré, qu'ils remplissent de fumier consommé, avec deux jointées de terreau par-dessus : elle réussit également bien d'une façon comme de l'autre ; on la tient couverte pendant quelques jours, jusqu'à ce qu'elle soit bien reprise, on l'abandonne ensuite au plein air ; ceux qui n'ont point de couche sèment cette plante en place à la mi-avril, dans des trous disposés comme nous avons dit, mais elle est plus tardive. Si on avoit des cloches en suffisance, ce seroit une sage précaution de couvrir chaque pied jusqu'à la fin de mai, pour le préserver des gelées qui surviennent quelquefois pendant ce mois, sur tout aux environs de cette capitale ; à défaut de cloche on peut y substituer de petits mannequins ; ce mois passé, le Concombre ne demande plus que d'être mouillé abondamment, & souvent taillé, pour le disposer à donner plus de fruit.

Les jardiniers printaniers cultivent une espèce de Concombre hâtif, qui est plutôt une variété ; on seme cette espèce sur couche dans les mois de novembre ou

décembre, on en place quinze à vingt grains sous chaque cloche. Les uns font des trous avec le doigt, & en mettent deux dans chaque trou, qu'ils recouvrent fort légérement, ou même point du tout ; d'autres, après avoir rangé leur graine à distance égale, l'enfoncent avec le bout du doigt, & laissent les trous à l'air ; l'une & l'autre façon est arbitraire : il faut que la couche soit d'une bonne chaleur, & que le terreau soit fin & de la hauteur d'environ quatre pouces.

Aussitôt semé, on baisse les cloches, & on les borne même si le temps le demande ; on les couvre pendant la nuit, & on y donne les mêmes soins qu'aux melons. *Voyez l'article du melon*, dans lequel nous parlerons de la manière de faire des couches.

Trois semaines ou un mois après avoir été semés, les Concombres doivent être en état d'être repiqués sur une couche neuve ; & pour lors on n'en met que six sous chaque cloche, pour qu'ils puissent mieux profiter ; ils se fortifient sur cette seconde couche, & pourvu qu'on la réchauffe exactement, & qu'on donne de l'air au plant, autant que le temps peut le permettre, il est en état un mois après d'être replanté en place sur une troisième couche, pour y demeurer.

Il faut charger cette dernière couche de sept à huit pouces de terreau, & mettre au dernier lit de la couche le fumier le plus menu ; on espace les jeunes replants à deux pieds l'un de l'autre en échiquier, & on n'emploie que les cloches les plus claires ; cinq ou six jours après, si les pieds sont assez forts, on leur fait la première taille, c'est-à-dire, on coupe les oreilles & on pince la tige au-dessus de la seconde feuille, ou, pour mieux dire, on la coupe : il ne faut pas négliger d'entretenir la chaleur de la couche par le moyen des réchauds ; nous expliquons à l'article du melon ce qu'on entend par réchaud. On couvre & on découvre chaque pied à propos, suivant le temps, & on fait profiter au plant de la vue du soleil autant de fois qu'il se mon-

tre, car l'air lui est autant nécessaire que la chaleur.

On arrose ordinairement cette plante quand le fruit est arrêté, à moins qu'elle ne l'exige auparavant ; ce qu'on connoît par sa longueur : pour lors il faut l'arroser avec de l'eau tiéde.

Aussitôt que les pieds commencent à faire leurs bras, il faut les arrêter à deux yeux ; & quand les secondes branches montrent du fruit, il faut les pincer à un œil au-dessus, & toujours les retailler de même à mesure qu'il en pousse d'autres ; il faut aussi avoir soin que les branches ne soient trop confuses, qu'il n'y en ait point de gourmandes, & qu'elles ne causent point d'embarras ni d'ombrage au fruit.

Dès que les premiers fruits paroissent, il faut donner un peu d'air aux cloches, & les y accoutumer peu à peu ; lorsqu'ensuite les bras demandent à s'étendre, il faut les laisser sortir librement ; & en cas de gelée on couvrira la couche avec des paillassons, par le moyen d'un treillage qui les soutient. Le mois d'avril arrivé, le fruit commence à se fortifier ; & pour lors il faut mouiller copieusement la plante, sur-tout si on commence à avoir des jours de chaleur, & ne pas négliger à la tailler réguliérement ; c'est même le vrai moyen d'avoir du fruit pendant deux ou trois mois. Les premiers fruits sont ordinairement bons à couper au commencement de mai.

En Angleterre & en Hollande on avance beaucoup plus ce fruit qu'on ne fait communément en France, & on prolonge également sa durée de trois mois de plus ; on en a dans ces pays dès le commencement d'avril jusqu'à noel ; pour les avoir précoces, ils les sément dans les premiers jours d'octobre en pleine terre, & ils ont soin de les couvrir pendant les nuits & dans les jours de mauvais temps. Le mois suivant ils replantent chaque pied séparément dans un petit pot qu'ils mettent sur une couche chaude à couvert des chassis ; ils la réchauffent exactement au besoin ; & donnent au plant tous les

soins qu'il demande; ce plant se trouve fort quand les grandes gelées arrivent. Bradley assure, d'après l'expérience, que la plante s'étant ainsi fortifiée, résiste beaucoup mieux aux rigueurs de l'hiver, ensorte qu'elle fleurit en février, & donne son fruit au commencement d'avril.

Pour prolonger la durée de ce fruit jusqu'à noel, on en séme au commencement de juillet sur une couche, faite de fumier sec & de litière fraîche mêlées ensemble, qu'on charge de dix pouces de terre sans aucune autre précaution; au mois de novembre suivant, on couvre le plant avec des cloches ou chassis, & au besoin on jette des paillassons par-dessus; le pied commence à produire dès la fin de ce mois, & continue à donner jusqu'aux grandes gelées.

Le Concombre est sujet à une maladie qu'on appelle le *blanc*, ou le *meunier*, parceque ses feuilles se farinent, & en périssant font avorter le fruit. Les fraîcheurs sont la cause de ce dommage: pour le prévenir, on couvre les planches de paillassons, ou de grande litière dans les temps froids, & sur-tout pendant les nuits: si nonobstant ce préservatif, ou faute de ce préservatif, le mal est arrivé, le seul remède est de couper toutes les feuilles infectées.

On ne cueille la graine que lorsque les pieds qu'on a réservés commencent à tomber en pourriture; on la lave à plusieurs eaux pour en détacher le limon, & on la met sécher pendant quelques jours avant de l'enfermer; elle se conserve bonne sept à huit ans.

On fait grand usage du Concombre parmi les alimens. Quelques auteurs modernes, qui ont travaillé sans doute sur d'anciennes & fausses traditions, l'ont accusé d'avoir plusieurs qualités vicieuses & même venimeuses; il se peut que dans son origine il les ait eues; mais cette plante, comme bien d'autres, étant venue à se naturaliser dans ce climat, qui s'est trouvé lui être très-favorable, a perdu sans doute ses mauvaises qua-

lités ; en les supposant vraies, & son fruit est actuellement reconnu bon par tout le monde, excepté pour les estomacs froids, à cause de sa qualité froide.

Les Cornichons sont des petits Concombres qu'on a cueillis avant qu'ils eussent acquis toute leur grosseur & leur maturité, pour les confire. On les prépare ainsi : éclatez ou coupez leur queue, & mettez-les dans un linge blanc, en les frottant les uns contre les autres pour les dépouiller de leur duvet ; faites les blanchir ensuite, c'est-à-dire, jettez-les dans une eau bouillante pendant l'espace de quatre minutes, & remettez-les tout de suite dans de l'eau fraîche ; retirez-les & faites-les égoutter sur un linge blanc ; remettez-les ensuite dans le vaisseau où vous voulez qu'ils demeurent, soit cruche ou bouteille ; rangez-les dedans le mieux qu'il se pourra, en entremêlant quelques feuilles de laurier franc, & quelques poivres longs ; versez du vinaigre blanc pardessus jusqu'à la superficie, après l'avoir fait un peu bouillir dans un poëlon ; ajoutez-y ensuite une once de sel environ sur chaque pinte de vinaigre, & couvrez le vaisseau avec un parchemin double lié autour. Huit jours après ils seront bons à manger, & se conserveront d'une année à l'autre ; les Cornichons ainsi confits sont agréables au goût, mais on en doit user sobrement, car ils sont difficiles à digérer, quoique cependant ils ne sont pas si nuisibles que les salades ordinaires de Concombre.

L'usage du Concombre est favorable en particulier aux personnes dont les viscères sont échauffés ; c'est sa propriété essentielle de rafraîchir dans les maladies des reins & de la vessie, & sur-tout on en recommande l'usage dans le calcul ; mais dans ces sortes de cas il faut qu'il soit cuit : sa pulpe pilée & rafraîchie dans la glace, appliquée sur la tête fraîchement rasée, est au rapport de deux grands médecins, un spécifique dans la phrénésie.

Sa semence est une des quatre majeures & des plus

rafraîchissantes ; on l'emploie dans les émulsions & dans l'eau de poulet émulsionnée, qu'on ordonne assez utilement dans les fièvres ardentes, dans l'inflammation des viscères, dans la difficulté d'uriner, & dans la grande effervescence du sang & des humeurs.

On prend un poulet entre deux âges, on lui coupe les extrémités, on le vuide & on l'écorche ; on le remplit ensuite d'une once des quatre semences froides majeures ; on y ajoute quelquefois une cueillerée de ris ou d'orge mondée, & une ou deux douzaines d'amandes, lorsqu'on veut le rendre plus humectant & plus nourrissant ; on fait ensuite bouillir ce poulet dans quatre ou six livres d'eau, c'est-à-dire, deux ou trois pintes, à la consomption du tiers ; on coule le bouillon avec expression, & on en fait prendre aux malades trois ou quatre verres pendant la journée, entre les bouillons ordinaires.

Les jardiniers emploient l'écorce séchée des Concombres ; ils la brûlent le soir au printemps aux pieds des arbres fruitiers ; ils prétendent que la fumée de cette écorce fait mourir les chenilles.

Le Concombre sauvage, connu à Montpellier sous le nom de *lou Coucombré d'asé*, & en Provence sous celui de *Coucouroumasso*, est une plante dont les tiges sont rondes, velues, rameuses, couchées sur terre, accompagnées de feuilles oblongues, presque triangulaires, de couleur verte, ridées, veneuses & assez rudes au toucher, faites comme celles du Concombre ordinaire, mais plus petites. Ses fleurs sortent des aisselles des feuilles ; elles sont d'une seule pièce, en forme de cloche, évasées, découpées en cinq parties, jaunâtres & parsemées de veines verdâtres : on remarque sur la même plante deux sortes de fleurs, dont les unes sont mâles, & les autres femelles ; les fleurs mâles renferment les étamines, les femelles contiennent un pistil, ou pour mieux dire reposent sur un germe qui devient un fruit oval, gros comme un œuf de pigeon, rude,

velu, verd, divisé en trois loges, qui contiennent chacune des semences oblongues, noirâtres & applaties; sa racine est longue, blanche, charnue & fibreuse.

Cette plante se nomme *Cucumis asininus*, *Cucumis sylvestris offic. Cucumis sylvestris asininus dictus.* Pin. 314. Tourn. 104. *Momordica elaterium*, *Momordica pomi hispidis, cirrhis nudis.* Linn. *Sp. plant.* 1434.

Le Concombre sauvage croît naturellement dans les provinces méridionales de la France, aux environs des villes & villages; on en voit beaucoup auprès d'Aix & de Montpellier: il fleurit au mois d'août; ses fruits sont mûrs en septembre.

Toutes les parties de cette plante sont purgatives, principalement les racines & le fruit; on en tire un suc épaissi, que les anciens appelloient *elaterium*; ils en faisoient fréquemment usage pour évacuer les humeurs séreuses; les modernes s'en servent rarement: il y a de deux sortes d'*elaterium*, le verd & le blanc; le verd se fait avec les fruits qu'on exprime avant leur maturité; le blanc au contraire se fait sans expression; on coupe le fruit mût par morceaux, il en sort une liqueur blanche & séreuse, qui, étant épaissie, donne l'*elaterium* blanc; on en prépare encore avec le suc des feuilles, mais il est moins sûr que l'autre. M. Boulduc préparoit différemment son *elaterium*; il le faisoit bouillir en consistance d'extrait. Ce remède étoit déja d'usage du temps d'Hyppocrate; on le prescrivoit anciennement dans les obstructions du foie, de la rate, dans l'asthme humide, dans la leucophlegmatie & l'hydropisie ascite. Aujourd'hui l'on ne s'en sert que dans ces deux derniers cas, encore très-rarement: sa dose est de douze à quinze grains; on l'associe même avec d'autres purgatifs. Le fameux Sidenham, un des grands protecteurs de l'*elaterium*, le mêle ordinairement avec les pilules *de Duobus*, & il en compose un électuaire qu'il prescrit dans l'hydropisie.

S. Pauli rapporte qu'il l'a employé avec succès pour

la guérison de deux hydropiques, qui avoient encore toutes leurs forces; mais en même temps il avertit les jeunes médecins de n'en faire usage qu'après avoir tenté auparavant des purgatifs moins violens.

Mercurialis & Heutnius le vantent beaucoup dans l'hydropisie anasarque, pourvu qu'il n'y ait point de fièvre, & qu'il se trouve une grande quantité d'eau. Villis prétend avec eux, qu'il est très-nuisible dans l'hydropisie ascite.

Garidel relève beaucoup le mérite de ce remède, & loue très-fort les observations de M. Lister sur ce sujet: il assure que c'est un des plus sûrs remèdes pour évacuer les eaux contenues dans la cavité du bas-ventre; cet hydragogue a même, suivant cet auteur, l'avantage de rétablir le ressort des fibres relâchées, après en avoir évacué les eaux. M. Lister donne l'*elaterium* depuis un grain jusqu'à dix dans la conserve d'absynthe, le cotignac & le vin d'Espagne.

Capinaccius en faisoit grand usage dans ces maladies; il en commençoit la cure par un demi grain, ensuite il en prescrivoit deux grains, & toujours en augmentant la dose jusqu'à cinq, selon que l'exigeoit l'état du malade: il donnoit la racine de Concombre sauvage, macérée dans du vin, aux hydropiques qui ne pouvoient prendre de l'elaterium, depuis quinze grains jusqu'à un demi-gros.

Massarias assure qu'il n'y a point de meilleur remède pour faire passer les eaux thermales, que l'elaterium; Etmuller en parle avec éloge pour guérir l'hydrocèle; Saxonia le recommande dans les fleurs blanches.

Michaelis tire de la racine de cette plante une teinture avec l'esprit de vin tartarisé; il prétend que c'est un excellent remède dans l'hydropisie de la matrice: il prescrit cette teinture à la dose d'un gros ou de deux, à laquelle il ajoute l'huile de canelle, ou quelqu'autre huile pour en tempérer la violence. On fait aussi bouillir cette plante dans du miel, pour donner en lavement

à la dose d'une once ou deux au plus, aux personnes histériques, & à celles dont les régles sont supprimées. Quelques gouttes du suc de cette même plante, tirées par les narines, font sortir beaucoup de sérosités ; si on l'applique en pessaire à la vulve, il fait sortir le fœtus qui est mort : Riviere a observé que ses feuilles, mises en cataplasme de même que sa racine, sont très-propres pour ramollir les tumeurs dures, résoudre les scrophuleuses, & dissiper les skirreuses. De tous les détersifs qu'on peut employer pour les cancers ulcérés, le meilleur est, suivant Garidel, l'application de ses feuilles pilées.

On ordonne l'*elaterium* aux chevaux depuis un gros jusqu'à une demi-once ; suivant M. l'abbé Rosier, professeur de botanique dans l'école vétérinaire de Lyon, un cheval morveux a été traité avec le suc d'*elaterium* pendant seize jours ; on a commencé à le donner à la dose d'un gros, & par progression jusqu'à une demi-once, sans que l'on en ait apperçu le moindre effet.

CONDRILLE.

LA CONDRILLE est une plante dont la racine est simple, fibreuse & longue d'un pied. Elle pousse des feuilles larges, couchées sur terre, disposées en rond, & découpées profondément jusqu'à la côte. Il s'élève d'entr'elles plusieurs tiges, à la hauteur d'environ trois pieds, rondes, velues, accompagnées de quelques brins feuillus, qui diminuent en grandeur à proportion qu'ils approchent des sommités de la plante. Sa fleur est jaune, soutenue par un calice cylindrique, au milieu duquel on remarque un pistil & cinq étamines, qui donnent ensuite naissance à des semences oblongues ou presque rondes, blanchâtres, cannelées, garnies d'aigrettes.

Cette plante se nomme, *Chondrilla*. Linn. *Sp. plant. Chondrilla juncea, viminea, arvensis*. Tab. Icon. 178. La Condrille croît naturellement sans aucune culture, dans les champs négligés : elle fleurit en juillet & août ; on la trouve aux environs de Paris, de Montpellier, d'Aix, de Strasbourg, de Nancy, d'Estampes & d'Orléans.

Celui des anciens auteurs qui l'a mieux connue est Columna : il a observé que si on en arrachoit la racine, elle se ridoit aussi-tôt, & laissoit échapper quelques gouttes de lait, qui se grumeloient dans moins d'un quart-d'heure ; d'où lui est venu le nom de Condrille, qui veut dire, suivant son étimologie, grumeau. Les paysans de Provence lui ont donné le nom de *sauto oulame*, parcequ'elle résiste au taillant de la faucille, qu'ils appellent vulgairement oulame.

Cette plante est très-amère au goût ; prise intérieurement, ou appliquée extérieurement, elle est adoucissante, humectante & apéritive.

On trouve encore en France plusieurs autres espèces de Condrille : la première s'appelle la Condrille à feuilles de laitron & à fleurs purpurines. *Chondrilla sonchi folio, flore purpurascente*. Tourn. 475. *Sonchus montanus purpureus*. Park. 244. On la trouve à l'Esperou près de Montpellier, en Alsace, & dans les Vosges. Sa tige s'élève à la hauteur d'environ trois pieds, ronde, droite, rameuse vers le haut, accompagnée de feuilles vertes, oblongues, découpées en pointes inégales, faites comme celles du laitron. Ses fleurs se trouvent aux extrémités des branches, & sont composées chacune de quatre pétales oblongs, purpurins, tirant sur le violet, découpées en pointe à leurs extrémités, ayant en leur milieu plusieurs étamines, & soutenues par un calice qui contient dans la suite des semences menues, garnies d'aigrettes. Sa racine est fibreuse. Cette première espèce fleurit en juin & juillet.

La seconde espèce se nomme Condrille à feuilles de

laitron, d'un jaune pâle. *Chondrilla sonchi folio, flore luteo pallescente, prenantes flosculis quinis, foliis lyrato hastatis.* Linn. *Sp. plant.* Cette plante croît dans les bois, sur les rochers & le long des murailles; on en voit à Valène, à la source du Lés dans le Languedoc, sur le haut de la montagne de sainte Venturi en Provence, dans la forêt auprès Hunningen en Alsace, dans le parc de l'abbaye de Morigny aux environs d'Estampes: ses tiges s'élèvent à la hauteur d'un pied & demi, elles sont rondes, rougeâtres, moëlleuses, garnies de feuilles laciniées profondément; ayant, selon J. Bauhin, les extrémités des feuilles triangulaires; ses fleurs naissent à ses sommités dans un calice verd, oblong, écailleux, composées de plusieurs demi-fleurons, jaunes, pâles, adhérans à des embryons, qui deviennent dans la suite des semences oblongues, garnies d'aigrettes. Sa racine est blanche, laiteuse, de la grosseur du doigt: c'est au mois de juillet que paroît la fleur de cette espèce.

La troisième espèce est la Condrille annuelle à feuilles de chichoracée. *Chondrilla hieracii folio annua.* Tourn. 457. Elle est commune au bord de la Seine vis-à-vis Vaugirard; on la trouve aussi à S. Maur près de Paris; dans les prairies de Fenouillères, d'Encagnane, de la Thomassine, & ailleurs dans la Provence; la tige de cette espèce est fistuleuse; son bouton prêt à épanouir est cylindrique, glabre, long de trois lignes, relevé dans sa longueur de sept à huit côtes qui forment ses lanières; il est épais d'une ligne ou ligne & demie, & très-glabre; il se découpe de la poinre à la base ordinairement en treize lanières; la fleur a environ demi pouce de diamétre, jaune en dessus & en dessous; elle a vingt-six à vingt-sept demi fleurons, qui n'ont guères qu'une demie ligne de largeur, équarrés & dentelés sur le bout; quand la fleur est passée, le calice devient conique.

La quatrième & dernière espèce est la Condrille bleue à feuilles de chichorée. *Chondrilla cœrulea altera,*

cichorii sylvestris folio. Pin. *Lactuca perennis.* Linn. *Lactuca perennis humilior flore cæruleo.* Tourn. Elle vient sur le mont Pila & aux environs de Montpellier, à la Valette & à la Colombière. Plusieurs croient, dit M. Garidel dans ses plantes de Provence, que les Condrilles ont la même vertu que les plantes chichoracées: j'ai connu, continue ce célébre auteur, plusieurs personnes qui en ont usé à la place de chicorée sauvage, étant trompées par l'heiboriste, sans en recevoir aucune incommodité; je ne sais pas si dans la suite ils en ont ressenti quelques bons effets.

CONFERVA.

LE CONFERVA est un assemblage de filets verds, qui forment par leur entrelacement un tissu quelquefois assez serré, qui surnage sur les eaux, principalement sur celles qui croupissent, & dans lequel on observe plusieurs bulles d'air qui le soutiennenr; on le voit se raccourcir & se contourner comme les mains d'une plante légumineuse, c'est par cetre propriété que se fait l'entrelacement. Cette plante se nomme *Conferva bullosa.* Linn. *Alge bombycina.* Pin.

On en voit en France de plusieurs espèces : la première se nomme Conferva de ruisseau. *Conferva rivularis.* Linn. On la rrouve sur les petits ruisseaux & les fleuves tranquilles.

La seconde se nomme *Conferva canalicularis.* Linn. Elle se trouve dans les canaux des fonraines.

La troisième est connue sous le nom de *Conferva amphibia.* Linn. Elle se trouve dans les fossés.

La quatrième est désignée sous la dénomination de *Conferva littoralis.* Cette espèce est commune sur les rochers maritimes.

La cinquième est le *Conferva canullata*. On en trouve sur nos mers.

La sixième s'appelle *Conferva reticulata*. Linn. Elle habite les rivages des fleuves.

La septième est le *Conferva gelatinosa*. Elle se trouve sur les fontaines les plus claires & les plus transparentes.

La huitième est le *Conferva capillaris*. Linn. On la voit sur les lacs & les étangs. Nous omettons ici la plupart des autres espèces comme étant moins communes.

M. Desmars, docteur en médecine, prétend que le Conferva est plutôt du genre animal que du végétal; ce fait n'est pas encore assez éclairci pour ôter cette plante du règne végétal; l'Académie des Sciences la regarde & la considère comme une espèce de mousse; on prétend que les maladies populaires qui ont régné pendant l'été & l'automne de 1731, provenoient de l'eau corrompue par la grande multiplication de cette plante.

Le Conferva communique à l'eau un feu, qui en la buvant laisse dans le gosier une âcreté, & dans la bouche une sécheresse incommode; elle imprime même dans la main qui la serre, une ardeur à-peu-près semblable à celle qui est occasionnée par l'eau un peu trop chaude.

On a découvert depuis peu qu'on pourroit faire de fort bon papier avec le Conferva.

CONSOUDE.

LA CONSOUDE, la grande Consoude, la grande Consire, l'Oreille d'âne, la Langue de vache, l'Herbe à la coupure, est une plante dont la racine est épaisse, fibreuse, charnue, noire en dehors, blanche en dedans,

visqueuse, gluante; sa tige s'élève à peu-près à la hauteur d'un pied & demi; elle est fistuleuse, velue, rude; ses feuilles sont alternes, ovales, lancéolées, courant sur la tige, rudes; ses fleurs sont monopétales, infundibuliformes, découpées en cinq parties, dans le limbe de leur corolle tubulé & renflé. Son fruit est composé de quatre semences qui ont une bosse au milieu, aiguës à la pointe, se rejoignant au sommet dans un calice élargi. On nomme cette plante *Symphitum*, *consolida major flore purpureo quæ mas*. Pin. *Symphitum officinale*. Linn. On la trouve aux lieux humides; elle est pérennelle; il y en a une variété à fleurs blanches. On en voit une autre espèce aux environs de Montpellier, qu'on nomme *Symphitum tuberosum*. Linn. Elle croît pareillement dans la Provence aux environs d'Aix. La racine de Consoude resserre, consolide, épaissit & corrige la sérosité âcre & salée du sang; on l'emploie avec succès dans les diarrhées, la dyssenterie & le crachement de sang. On la prescrit pulvérisée à la dose d'un gros, & en infusion depuis une demie once jusqu'à une once par pinte d'eau. Il faut observer que cette infusion ne doit pas être trop forte, car elle seroit mucilagineuse & gluante, & par conséquent désagréable au goût & pesante sur l'estomac. On recommande cette même racine dans l'ulcère des poumons, & dans les autres maladies qui viennent d'une lymphe ténue, âcre & subtile, qu'il faut adoucir. Cette racine convient généralement dans toutes les hémorrhagies; elle arrête au même instant l'écoulement du sang; elle guérit aussi les ulcères des reins & de la vessie. Quelques médecins assurent que les fleurs de cette plante bouillies dans du vin, sont aussi un excellent remède contre le pissement de sang: on en prend deux fois le jour quatre ou six onces chaque fois. Extérieurement la racine de Consoude appliquée sur les plaies en procure la réunion, appaise les douleurs, & consolide les fractures des os; elle est encore très-utile dans les hernies, les luxations & les entorses.

On donne aux chevaux la racine en poudre à la dose d'une demi-once, & en infusion à celle de deux sur deux livres d'eau.

CONYSE.

La CONYSE, la Chasse-puce, l'Herbe aux puces, l'Herbe aux punaises, l'Herbe aux pucerons, l'Herbe aux moucherons, est une plante dont les tiges s'élèvent à la hauteur d'environ trois pieds; elles sont rondes, rameuses, couvertes d'une espèce de coton blanc, accompagnées de feuilles vertes, oblongues; noirâtres, lanugineuses, légèrement crenelées sur leurs bords, d'un goût âcre, amer, & un peu odorantes. Ses fleurs naissent en ses sommités, composées de plusieurs fleurons jaunes à étamines, contenues dans des calices rougeâtres, écailleux; il leur succède, quand elles sont passées, des semences garnies d'aigrettes. Sa racine est divisée en plusieurs rameaux. Cette plante fleurit en septembre & octobre.

Les Botanistes la nomment *Conyza major vulgaris.* Pin. 265. *Conyza foliis lanceolatis ovatis, caule anno corymboso.* Hort. Cliff. 405. Cette plante n'exige aucune culture; elle croît le long des chemins, aux lieux pierreux, élevés & exposés au soleil; on en voit aux environs de Paris, d'Aix en Provence, dans le bois de S. Lazare, auprès d'Estampes, dans l'Orléanois, dans les parcs de Mongy & de Cambray, dans l'Alsace, la Lorraine, la Franche-Comté, le Lyonnois, à Castelnau, Montferrière, la Passive dans le Languedoc.

Columna est celui de tous les auteurs qui a le mieux décrit & peint cette plante, si on en croit Tournefort; il la nomme *Asteris altera species apula an barbaris.* Part. I. 251. On lui attribue une vertu apéritive, carminative & alexitère; elle excite l'urine & les mois aux

femmes, fait sortir l'arrière-faix & l'enfant mort : on l'emploie dans la dyssenterie, la jaunisse, la dysurie, la strangurie & les autres difficultés d'uriner. Le parfum de cette plante est très-vanté chez les anciens pour éloigner les serpens, faire mourir les puces & autres insectes. On prétend que la décoction de sa racine guérit de la galle. Dalechamp assure que les feuilles de la Conyse, appliquées sur la morsure des serpens & sur les plaies, sont très-bien indiquées; l'onction de ces mêmes feuilles incorporée avec de l'huile, empêche les frissons & tremblemens qui précèdent l'accès des fièvres. Le même auteur dit que prise intérieurement avec du vinaigre, elles sont d'un grand secours dans l'épilepsie; on assure que cette plante résiste à la corruption.

Outre cette espèce de Conyse, on en distingue encore en France de plusieurs espèces. La première est connue sous les noms botaniques de *Conyza minor.* Cæsalp. *Virga aurea minor, foliis glutinosis graveolentibus.* Tourn. 484. La petite Conyse.

La seconde se nomme Conyse âcre au goût & à fleur bleue : *Conyza cærulea acris.* Pin. 265. Cette espèce croît aux lieux herbeux, dans les collines, & pousse ses tiges les unes droites, les autres couchées sur terre, à la hauteur d'environ un pied, grêles, cannelées, rougeâtres, hérissées, rameuses, garnies de feuilles velues, cotonneuses & crenelées sur leurs bords; les plus grandes ont dix ou douze lignes de large sur deux pouces de longueur : il paroît en ses sommités des fleurs dont le disque est d'un jaune pâle, & la couleur d'un bleu purpurin. A ces fleurs succèdent des semences garnies d'aigrettes; sa racine est blanche & fibreuse. Cette plante fleurit en juillet & août; les teinturiers en font grand usage.

La troisième espèce s'appelle Conyse moyenne à fleurs d'aster. *Conyza media asteris flore.* Matth. *Aster pratensis autumnalis Conyzæ folio.* Tourn. 482. Cette espèce croît aux lieux humides, aux bords des ruisseaux

&

& des marais desséchés. Ses tiges s'élèvent à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, rondes, velues, rameuses, blanchâtres, garnies de feuilles vertes en dessus, blanchâtres en dessous, larges d'un travers de doigt sur un pouce de longueur, embrassant en partie la tige par leur base. Il paroît en ses sommités des fleurs radiées, entièrement jaunes, un peu plus grandes que celles de la camomille, auxquelles succèdent des semences menues, garnies d'aigrettes. Sa racine est simple, blanche & fibreuse. Cette plante fleurit en juillet, août & septembre. Elle passe pour être apéritive, céphalique, pour enlever les obstructions des viscères, elle est bonne contre la jaunisse, la dyssenterie & le mal caduc; elle est aussi très-bonne pour appaiser les douleurs de la tête, prise intérieurement ou appliquée extérieurement.

La quatrième espèce enfin est la petite Conyse à fleurs orbiculaires. *Conyza minor flore globoso*. Pin. 266. *Aster palustris parvo flore globoso*. Tourn. 483. Cette espèce croît aux lieux herbeux, marécageux & humides. Sa tige s'élève à la hauteur d'environ un pied, droite, velue, blanchâtre, rameuse, cotonneuse, garnie de feuilles oblongues, attachées sans queue; ses fleurs sont globuleuses & naissent aux sommités de la plante sur la fin de l'été; elles sont jaunes, entourées d'un calice cotonneux; il leur succède des semences longuettes, très-menues, garnies d'aigrettes; sa racine est blanche, dure & fibreuse.

La cinquième espèce est la Conyse à feuilles de linaire. *Conyza linariæ folio*. Tourn. 455. Elle fleurit en août & septembre. Ses fleurs sont jaunes à fleurons évasés sur le haut, & découpées en étoiles à cinq rayons. Les pointes des écailles du calice se renversent, ce qui le fait paroître hérissé; elles sont vertes, fort étroites, les semences sont aigrettées de poils. Cette espèce se trouve aux environs de Paris; entre Colmar en Alsace & Basle en Suisse; & auprès d'Aix dans le terroir du Vernagues.

La sixième & dernière espèce est connue sous le nom de *Conyza latifolia viscosa, suave olens, flore aureo, è Gallo provinciâ.* Tourn. 455. Elle se trouve dans les environs d'Aix en Provence, & dans les montagnes des Pyrénées.

COQ.

Le Coq, la Menthe Coq, l'Herbe au Coq, le Coq des jardins est une plante dont la racine est oblique, longue, fibreuse; ses tiges sont hautes de deux pieds, velues, rameuses, blanchâtres, pâles; ses feuilles sont alternes, ovales, entières, dentelées en manière de scie, pétiolées; celles du sommet sessiles; ses fleurs naissent au sommet, disposées en bouquet, & sont en tout semblables, de même que les semences, à celles de la tanaisie. *Voyez cet article.*

On nomme cette plante *Tanacetum hortense, folio & odore menthæ.* 4. I. Bat. *Tanacetum balsamita.* Linn. On la cultive dans nos jardins; elle vient naturellement dans la Provence & le Languedoc.

Quoique cette plante puisse se multiplier de graine, on la multiplie plutôt de rejets ou de boutures, & sa culture ne demande aucun soin particulier. On la sarcle au besoin, & on la coupe tous les ans sur la fin de l'automne, à fleur de terre: on jette ensuite un pouce de terreau par-dessus, il est à propos de le renouveller de temps en temps; & lorsqu'on replante, comme cette plante s'écatte beaucoup en racines, il faut espacer les pieds à douze ou quinze pouces; elle demande une terre grasse, meuble & fraîche.

Le Coq est un peu amer, mais aromatique, agréable; il a l'odeur & les propriétés de la menthe. *Voyez cet article.* On en mettoit autrefois dans les sausses pour en relever le goût. Il est comme la menthe, stoma-

chique, anti-émétique, carminatif, céphalique, anti-narcotique, vulnéraire, résolutif; sa semence est vermifuge; on emploie l'herbe, les sommités fleuries, & les semences; on en fait un extrait, une eau distillée, une huile par infusion, pour guérir les plaies & contusions.

COQUELOURDE.

La COQUELOURDE, la Pulsatille, la Passe-fleur, est une plante dont la racine est longue, noire en dehors, d'un goût âcre & un peu amer, d'où sortent des feuilles vertes, velues & découpées comme celles du panais sauvage, au milieu desquelles s'élèvent une ou plusieurs tiges, rondes, creuses, velues, soutenant chacune en son sommet une fleur composée de six pétales purpurins, tirant sur le violet, un peu odorans, ayant ordinairement un pouce de long sur quatre ou cinq lignes de large, se terminant en pointe, avec une espèce de calice verd, velu, rougeâtre, découpé en lanières. Cette fleur contient en son milieu un pistil barbu, & plusieurs étamines à hupes jaunes. La tige de cette plante s'élève ensuite jusqu'à la hauteur d'environ un pied & demi, laissant le calice vers le milieu : c'est alors que la fleur se passe, & que son pistil devient une tête sphérique, chevelue, composée de plusieurs semences oblongues, qui se terminent par un filet velu & noirâtre. Cette plante fleurit au mois d'avril.

Les Botanistes la nomment *Pulsatilla offic. Pulsatilla folio crassiore & majore flore.* Pin. 177. Tourn. 284. *Pulsatilla foliis decompositis pinnatis flore nutante, limbo recto.* Linn. *Hort. Cliff.*

La Pulsatille croît aux lieux pierreux, montagneux & incultes; on en trouve beaucoup dans la Bourgogne, la Lorraine, dans le parc de Vigny, généralité de

Paris ; dans l'Alſace, dans le Lyonnois, à l'Eſperou & à la Serane aux environs de Montpellier, dans la Provence, dans l'Orléanois, & aux environs d'Eſtampes.

On trouve encore d'autres eſpèces de Coquelourde. La première ſe nomme *Pulſatilla folio tenuius inciſo & flore minore, ſive paluſtris*. Pin. 177. On en voit aux environs d'Eſtampes, d'Orléans, & dans l'Alſace.

La ſeconde eſt connue ſous le nom botanique de *Pulſatilla flore rubro obtuſo*. Pin. 177. *Pulſatilla rubra*. J. B. 3. 410. Elle croît en Alſace.

La troiſième eſt très-commune dans les montagnes des Voſges ; c'eſt la Coquelourde blanche. *Pulſatilla flore albo*. Pin. 177.

La quatrième ſe trouve aux environs de Nancy ; on l'appelle *Pulſatilla flore albo nigricante*. Tourn. 284.

La cinquième ſe trouve aux environs de la garenne d'Ecueil en Champagne, & eſt connue ſous le nom de *Pulſatilla flore dilutiore*.

Toutes ces eſpèces ne demandent aucune culture, & ne réuſſiſſent pas lorſqu'on les cultive ; c'eſt pourquoi, malgré la beauté de la fleur de cette plante, on n'a encore pu parvenir à en élever dans les jardins, ſelon Jean Bauhin. Gaſp. Bauhin, Dodonée & pluſieurs autres, rapportent au contraire qu'ils en ont cultivé dans leurs jardins de Botanique ; on en voit en effet actuellement en beaucoup de jardins de l'Europe, elles font même très-bien dans les parterres ; elles les ornent au printemps par leurs fleurs, & en été par leurs fruits ; il y en a ſur-tout une belle variété à fleurs doubles.

On attribue à la Coquelourde une vertu inciſive & vulnéraire ; la poudre de ſes feuilles & de ſes fleurs ſéches eſt un très-bon ſternutatoire. Quand elles ſont fraîches, pourvu qu'elles ſoient broyées entre les doigts, elles font éternuer violemment ; leur action eſt même ſi âcre qu'elles ſemblent bruler le nez, c'eſt pourquoi Tournefort les recommande dans les affections ſoporeuſes. Les feuilles de Coquelourde pilées ſont très-

bonnes pour déterger & consolider les vieux ulcères, principalement les blessures des chevaux: suivant Tragus, la racine crue de cette plante étant mâchée, fait couler une pituite abondante; nous n'en conseillons cependant pas l'usage intérieur à cause de sa trop grande âcreté. On a la méthode chez les villageois d'appliquer de ses feuilles pilées aux poignets ou à la plante des pieds, pour guérir les fièvres intermittentes. La Pharmacopée de Paris emploie les fleurs de la Coquelourde dans son eau histérique.

On tire de la Coquelourde une eau distillée. Cette eau, suivant le savant Gottscheid, est un très-bon fébrifuge prise à la dose de trois onces; elle excite le vomissement par son âcreté; Schroder assure qu'elle est très-utile dans les obstructions des narines. On en fait aussi une conserve, qui est un bon préservatif contre la peste. Tragus recommande beaucoup la semence de la Coquelourde cuite dans du vin pour guérir le calcul. Les femmes Allemandes en usent en cas de suppression. Le peuple emploie les fleurs de la Coquelourde pour teindre les œufs pendant les fêtes de Pâques, ancienne pratique qui s'est conservée jusqu'à nos jours; Valentin paroît surpris de voir les œufs, teints avec ces fleurs purpurines, devenir verds, ainsi qu'il le rapporte dans ses ouvrages. On fait aussi avec les pétales de cette fleur de l'encre verte.

COQUERET.

Le COQUERET, la Coquerette, l'Alkekenge, est une plante dont la racine est blanche, menue, garnie de fibres; ses tiges s'élèvent à la hauteur d'environ deux pieds, rondes, velues, nouées, rougeâtres en quelques endroits, quelquefois rameuses, ayant à chaque nœud des feuilles oblongues assez larges, d'un verd obscur,

d'un goût amer, portées par de longues queues, semblables aux feuilles de la morelle, mais plus grandes & non crenelées à leurs bords. Il naît aux aisselles de ces feuilles des pédicules verds, velus & fort courts, qui soutiennent chacun une fleur blanche en forme de bassin à cinq angles, contenant en son milieu plusieurs étamines. Son calice se divise aussi en cinq quartiers, du fond duquel s'élève un pistil ou bouton verd & oblong. Ce calice se dilate, s'enfle & se change dans la suite en une vessie ronde, membraneuse, de couleur d'écarlate, qui contient un fruit mol, rouge & jaunâtre, gros comme une cerise, empreint d'un suc aigrelet & un peu amer, rempli de semences rondes, blanchâtres, applaties.

Les Botanistes nomment cette plante *Alkekengi, solanum vesicarium*. Offic. *Alkekengi officin*. Tourn. 151. *Solanum halicacabum vulgare*. J. B. 3. p. 2. 609. *Physelis foliis geminis*. Linn. *Sp. plant*. 183.

L'Alkekenge croît naturellement dans les vignobles; on en voit aux environs de Dormans, de même que sur la route de cette ville à Château-Thierry; on en trouve aussi aux environs de Paris, dans l'Alsace, à S. Jean de la Salle, aux environs d'Aix en Provence, à Frontignan & Miraval près de Montpellier; dans les vignes d'auprès d'Orléans, & à Estampes dans les vignes de Gaudeluches & de Ducoudroit, auprès de Beaugency, aussi bien qu'en Lorraine dans les vignes d'Euvexin, à une lieue de Thiaucourt; on le cultive aussi dans les jardins aux lieux ombrageux proche les murailles; il fleurit en juin, juillet & août; son fruit murit en septembre & octobre. Son nom *Alkekengi* est arabe, & celui d'*Halicacabum* vient de mots grecs, qui signifient vaisseau de mer, parcequ'on prétend que ce fruit lui ressemble.

Les fruits de l'Alkekenge sont sa seule partie usitée dans la médecine : on leur attribue une propriété diurétique; on les donne infusés dans le vin ou l'eau ; on exprime le

suc de ces fruits, & on le prescrit à la dose d'une once dans les potions diurétiques ; on ne doit jamais les conseiller dans les cas inflammatoires, à cause de leur grande âcreté.

Arnauld de Villeneuve est un des premiers qui en a rétabli l'usage, qui avoit été négligé pendant fort longtemps. Jean Faber & Schroder ont aussi rétabli l'usage de ce fruit pour la guérison de la jaunisse, que Dioscoride avoit anciennement conseillé ; Faber en prépara une essence, qui est merveilleuse, à ce qu'il dit, pour cette dernière maladie.

Rien n'est mieux indiqué dans la rétention d'urine & l'hydropisie, que trois ou quatre baies de Coquerelle écrasées dans du vin. On ordonne à ceux qui ont la gravelle le vin d'Alkekenge : il se prépare ainsi : pendant les vendanges on laisse cuver avec le moût une quantité de ces fruits pareille à celle des raisins ; on exprime ensuite le tout, & on le conserve pour l'usage.

Un des secours les plus prompts dans la colique néphrétique est une émulsion ordinaire, dans laquelle on fait entrer cinq ou six grains de Coqueret. Le suc tiré par expression & clarifié, s'emploie à la dose d'une once dans la même maladie. Un savant médecin assure qu'une personne qui souffroit de cruelles douleurs de néphrétique, fut guérie par l'usage de ce suc ; M. de Nobleville, médecin à Orléans, croit cependant qu'il est plus prudent de ne s'en servir que dans les intervalles des accès de cette colique, & non pas dans l'accès même, qui ne demande que des adoucissans, parceque les diurétiques proprement dits, entraînent souvent avec les urines, une si grande quantité de graviers, qu'ils déchirent les conduits par où ils passent, augmentent les douleurs, & causent quelquefois des pissemens de sang. Quand on réduit le suc des fruits d'Alkekenge en extrait, on l'ordonne au plus à la dose d'une demi-once. M. Lémery donne une préparation de trochisques avec les fruits d'Alkekenge. Jean Ray

rapporte qu'un bourgeois de Strasbourg fut guéri de la goutte, en mangeant à chaque changement de lune huit baies d'Alkekenge. Etmuller assure que la fumée de ces baies, pilées avec de la cire, & jettées sur une platine de fer rougie au feu, avoit fait sortir une grande quantité de vers des dents, avec une salive abondante; ce qui avoit procuré au malade une prompte guérison.

On donne aux animaux le suc simple de Coqueret à la dose de deux onces, & fermenté avec du moût à la dose de six onces.

On se sert en plusieurs endroits pour teindre le beurre, des calices rougeâtres, qui entourent ses baies en forme de vessie; ces calices en automne font un très-joli effet, sur-tout de loin, & méritent eux seuls qu'on fasse de cette plante une décoration dans les parterres; mais comme l'Alkekenge est traçant, il faut le contenir dans des baquets.

CORALLINE.

La CORALLINE est une production marine, qu'on a regardée pendant longtemps comme une plante; mais cette opinion est erronée; ce sont plutôt des cellules de polypes: nous avons fait mention de la Coralline uniquement pour dire qu'elle doit être placée hors de la classe des végétaux. Cette production marine se trouve sur les bords de l'Océan & de la Méditerranée: elle est vermifuge; on la donne en poudre depuis un demi-gros jusqu'à un gros, ou seule, ou mêlée avec d'autres remèdes aussi vermifuges.



CORALLOIDE.

On connoît deux efpèces de Coralloïdes terreftres; l'une qu'on nomme Coralloïde à calice, & l'autre Coralloïde frangée ; elles font toutes les deux de la famille des mouffes, & fe nomment *Mufcus pixydatus*. Linn. *Voyez art. Mouffe*.

CORIANDRE.

La CORIANDRE eft une plante dont la racine eft menue, blanche, & garnie de quelques fibres : fa tige eft fimple, cylindrique, liffe, moëlleufe, & s'élève à dix-huit ou vingt pouces ; fes feuilles inférieures font arrondies & dentelées ; les fupérieures font plus profondément découpées & divifées en lanières très-étroites ; fes fleurs font au fommet des rameaux, difpofées en parafol, formées en rofe, compofées de cinq pétales inégaux, échancrés, de couleur blanche purpurine, & d'un calice qui fe change en deux graines, qui jointes enfemble font une fphère entière, verte d'abord, enfuite d'un jaune pâle ; l'odeur de toute la plante, mais particulièrement des graines fraîches, eft forte & puante. cependant elle s'adoucit en féchant, & les graines acquièrent une faveur fuave & agréable ; elles font grifes, rondes, de la groffeur d'un petit pois. La Coriandre fe nomme chez les Botaniftes *Coriandrum majus*. Pin. & Linn. Elle nous vient d'Italie ; on la cultive aifément dans les jardins ; elle croît facilement en toute forte de fonds préparés, & les campagnes en font couvertes aux environs de Paris du côté d'Aubervilliers ; on sème la graine au mois de mars, & on farcle le plant

ſix ſemaines après, ſi les mauvaiſes herbes prennent le deſſus ; on s'en diſpenſe pour l'ordinaire ; on recueille ſa graine à la fin d'août, on arrache ou on coupe toute la plante, & comme cette graine ſe détache au moindre ébranlement, pour ne pas en perdre autant qu'on en tireroit, il faut faire porter ſur le champ des draps, qu'on coud enſemble, ſur leſquels on la poſe auſſi-tôt qu'elle eſt coupée, & on la bat tout de ſuite. Une ſeconde précaution à prendre qui n'eſt pas moins néceſſaire, c'eſt de faire cette moiſſon le matin à la roſée ; la graine ſe conſerve bonne à ſemer pendant deux ans.

La feuille de la Coriandre cuite avec de la mie de pain, eſt bonne en cataplaſme contre les tumeurs enflammées : ſa graine eſt carminative & ſtomachique ; on en fait de petites dragées qui flattent le goût, & qui chaſſent en même temps les vents. Les braſſeurs en mettent quelquefois dans la compoſition de la bière, pour lui donner un bon goût : cette graine a les mêmes vertus que l'anis ; on en fait une eau diſtillée, des décoctions, & une farine ; on donne la graine en poudre aux animaux à la doſe d'une demi-once. L'eau de Coriandre eſt une liqueur qui ſe fait de même que la liqueur d'anis, & dont la Coriandre eſt la baſe. *Voyez Anis.*

CORNE DE CERF.

LA CORNE DE CERF eſt une plante dont la racine eſt ligneuſe, unique, garnie de quelques fibres. Ses feuilles ſortent du cœur à fleur de tête, longues de huit à dix pouces, & étroites, découpées profondément & inégalement en approchant de leur extrémité, un peu velues, d'un verd aſſez foncé ; autour du cœur il ſort des eſpèces d'épis portés ſur une queue longue & menue,

ſemblable à ceux du planrain, & qui fleuriſſent imperceptiblement. Chaque fleur eſt portée ſur un petit calice, ſurmonté de quelques étamines ſans pétales viſibles. A ces étamines ſuccède la graine, qui eſt extrêmement menue, plus ovale que ronde, & couleur de marron.

Cette plante eſt annuelle & fleurit en juillet : elle ſe nomme *Coronopus hortenſis*. Tourn. 118. *Coronopus ſive cornu cervinum, vulgo ſpica plantaginis*. J. B. 3. *p.* 2. 509. On la cultive dans la pluparr de nos jardins parmi les herbes potagères; on la ſéme au mois de mars; on la ſarcle & on l'arroſe dans ſa jeuneſſe, & on la place dans une terre meuble, elle n'exige aucun autre ſoin; on coupe ſa feuille deux mois après qu'elle a été ſemée, il en repouſſe auſſi-tôt de nouvelles : la graine de la Corne de cerf murit au mois d'août, & ſe conſerve bonne deux ou trois ans.

Cette plante vient naturellement dans les provinces méridionales de la France; on en trouve aux environs d'Aix, le long du ruiſſeau qui paſſe à Notre-Dame-de-bon-Voyage, derrière le cours de S. Louis, dans l'endroit appellé *lou pra Bataillier*, & ſur l'éminence appellée *les Fourques*, & aux environs de Montpellier.

On en rrouve encore dans ces provinces d'autres eſpèces. La première ſe nomme Corne de cerf hériſſée. *Coronopus maſſilienſis hirſuta, latifolia*. Tourn. 128. Cette eſpèce croît aux environs de Marſeille.

La ſeconde eſpèce eſt la Corne de cerf maritime. *Coronopus maritimus, marinus, hirſutus*. Pin. 191. On la trouve ſur les côtes maritimes.

La troiſième eſpèce ſe trouve preſque par-tout, c'eſt la Corne de cerf ſauvage. *Coronopus ſylveſtris hirſutior*. Pin. Tourn.

La quatrième eſt connue ſous le nom de Corne de cerf à feuilles de creſſon. *Coronopus ſylveſtris repens naſturtii folio*. Phyt. 353.

La Corne de cerf ordinaire s'employoit ancienne-

ment pour fourniture dans les ſalades. Jean Bauhin aſſure qu'elle eſt très-bonne pour nettoyer les reins, & qu'elle peut par ſon aſtriction arrêter l'écoulement du ſang qui ſe fait dans ces parties; ſes vertus, à ce qu'on prétend, ſont à-peu-près les mêmes que celles du plantain. En général toutes les eſpèces de Corne de cerf ſont aſtringentes, déterſives, vulnéraires, anti-ſcorbutiques, propres pour arrêter les diarrhées & les dyſſenteries; on ſe ſert de leur ſuc pour déterger les ulcères & conſolider les plaies : les gargariſmes faits avec la décoction de leurs feuilles, ſont convenables dans la ſquinancie & les ulcères de la bouche.

CORNEILLE.

LA CORNEILLE, la Chaſſe-boſſe, la Perce-boſſe, la Lyſimachie, eſt une plante dont la racine eſt horiſontale, pouſſant de petites racines perpendiculaires : ſa tige s'élève à la hauteur de deux pieds; elle eſt ligneuſe, branchue; ſes feuilles ſont ſouvent oppoſées ſur les tiges: elles ſont ternées & quaternées, pointues, entières, ſeſſiles, avec des nervures ſur les bords; ſes fleurs naiſſent en panicules au ſommet des tiges; elles ſont axillaires, ſoutenues par des péduncules de la longueur des feuilles, monopétales, infundibuliformes, découpées en cinq ſegmens ovales, oblongs, en forme de roue, ſans tube. Son fruit eſt une capſule ſphérique, terminée en pointes, à dix valvules, uniloculaire : elle ſe nomme *Lyſimachia lutea major quæ Dioſcoridis*. Pin. *Lyſimachia vulgaris*. Linn. Elle eſt pérennelle, & croît le long de la plupart des étangs & des ruiſſeaux de la France; on en voit auſſi ſur le bord des rivières, qu'elle décore fort bien en été par ſes fleurs jaunes & abondantes; on peut l'élever au nord dans les jardins: il y en a pluſieurs variétés; les unes n'ont que deux feuilles

oppoſées, d'autres trois, d'autres quatre, d'autres cinq, c'eſt pourquoi on les diſtingue par *foliis binis, ternis, quaternis, quinis.* La Corneille donne, ſuivant Linder, une teinture jaune propre aux laines. Les ſemences de la Corneille ſont d'un goût âcre ; ſon herbe eſt aſtringente, vulnéraire & mucilagineuſe ; on ne ſe ſert communément que de l'herbe en décoction, comme de la conſoude.

CORNOUILLER.

Le CORNOUILLER, le Cornier, l'Acornier, eſt un grand arbriſſeau que l'on taille facilement, & qui jette beaucoup de rameaux ; ſa racine eſt ligneuſe & rameuſe, ſon écorce eſt verte ou cendrée, ſon bois eſt très-dur ; ſes feuilles ſont oppoſées, pétiolées, ſimples, très-entières, ovales, terminées en pointe, jamais dentelées, relevées en-deſſous par des nervures ſaillantes ; ſes fleurs ſont jaunes, diſpoſées en manière d'ombelle, hermaphrodites, roſacées, ayant quatre pétales oblongs, aigus, planes, de la longueur du calice commun, eſpèce d'enveloppe compoſée de quatre folioles ovales, colorées, qui renferme pluſieurs fleurs, & tombe après l'épanouiſſement ; le calice propre, petit, à quatre dentelures, repoſant ſur le germe, & quatre étamines ; ſes fruits ſont d'un beau rouge dans leur maturité ; il y en a à variétés blanches ou jaunes. Ils ſe nomment Cornouilles ; ils ſont obronds, ombiliqués, & renferment un noyau très-dur, oval, oblong, biloculaire, contenant deux petites amandes.

Le Cornouiller, connu improprement ſous le nom de mâle, ſe nomme *Cornus hortenſis mas.* Pin. *Cornus mas.* Linn. On cultive cette eſpèce dans les jardins, de même que les ſuivantes : la première de ces eſpèces eſt celle à fruit jaune. *Cornus hortenſis mas, fructu ceræ*

colore. Pin. La seconde est à fruit blanc. *Cornus hortensis mas, fructu albo*. Pin. & la troisième est à fruit rouge foncé, dont le noyau est gros & court. *Cornus hortensis mas, fructu saturatius rubente, cum ossiculo crassiore & breviore*. Pin. Le Cornouiller qui croît dans la plupart des bois & des haies de la France, se nomme *Cornus sylvestris mas*. Pin.

On met encore au nombre des Cornouillers le Sanguin, ou le Bois punais, connu improprement sous le nom de Cornouiller femelle. *Cornus fœmina*. Pin. *Cornus sanguinea*. Linn. Ses tiges sont les mêmes que celles du Cornouiller mâle; l'écorce de ses jeunes tiges est rougeâtre, lisse, unie; son bois est très-dur; ses fleurs sont disposées en grappes au haut des tiges, & de couleur blanche, semblables aux fleurs du Cornouiller mâle, ayant les pétales à peine visibles, beaucoup plus petits que l'enveloppe; ses fruits sont violets dans leur maturité, aussi plus petits & plus arrondis que ceux du Cornouiller mâle.

Les Cornouillers s'accommodent de toute sorte de terre; le sanguin trace beaucoup: on les multiplie de semences & de marcottes, on les tond seulement au ciseau, & pour lors ils produisent beaucoup de branches.

On trouve sur le Cornouiller la chenille du *minime à bande*, qui se trouve pareillement sur le charme. *Voyez* sa description article *Charme*.

Les Cornouilles sont aigrelettes, on les mange crues, on les conserve dans de l'eau salée comme des olives, on les confit au miel ou au sucre; on en fait de la gelée; on leur attribue une vertu astringente, ainsi qu'aux feuilles de l'arbre qui les produit: elles arrêtent le cours de ventre & les hémorrhagies: on fait sécher les fruits, on les réduit en poudre, dont la dose est pour l'homme d'un gros, & d'une once pour les animaux. Les Cornouilles sont nuisibles aux estomacs froids; on emploie pour l'usage extérieur les feuilles & les boutons en

décoction. Quant aux usages économiques, le bois de Cornouiller vaut presque celui du cormier; il ne le cède à cet arbre que par la grosseur : on s'en sert pour les ouvrages qui demandent de la solidité & de la dureté; les anciens en faisoient les hampes des flèches & des javelots : Pline dit qu'on l'employoit pour les raies des roues; on en fait à présent les boulons des petites brouettes, & les échelons des échelles de couvreurs & de tapissiers; ses jeunes branches tournées font de jolis bâtons de promenade; en quelques endroits on fait avec le fruit du Sanguin de l'huile à brûler : son bois sert à faire des broches de boucher & des lardoires; on en fait aussi des peignes de tisserand; ses branches sont employées pour faire des cages & quelques ouvrages de vannerie.

Les Cornouillers figurent très bien dans les jardins pour former des berceaux, des palissades & de jolis compartimens de tonture.

CORNUET.

Le CORNUET, la Tête cornue, l'Eupatoire d'eau, le Chanvre sauvage, l'Eupatoire femelle, le Bidens, est une plante dont la racine est rameuse; sa tige est herbacée, cannelée, cylindrique; ses feuilles sont opposées, pétiolées, fendues en trois, imitant celles de l'eupatoire & du chanvre : ses fleurs sont au sommet, pédunculées, solitaires, composées de fleurons jaunes, hermaphrodites dans le disque & à la circonférence, rassemblées en forme de tube dans un calice commun, droit, dont les écailles sont des espèces de feuilles égales, oblongues, concaves : ses semences sont solitaires, obtuses, anguleuses, couronnées d'une sorte d'aigrettes, composées de deux ou trois lames dures, étroites & aiguës; elles sont placées dans le calice sur un réceptacle presque nud.

On nomme cette plante *Bidens foliis tripartito divisis*. Tourn. *Bidens foliis trifidis, calicibus fufuliolis, feminibus erectis*. Linn. *Sp. plant.* 1165. On la trouve dans les foffés d'eau courante & croupiffante, de même que celle qu'on nomme *Bidens folio non diffecto*. Tour. 462. Cette plante eft d'une odeur & d'une faveur âcres : on prétend qu'elle convient contre la morfure des ferpens, qu'elle réfifte au venin ; elle eft auffi propre pour déterger & mondifier les ulcères ; on l'emploie dans les fternutatoires ; elle donne une teinture jaune qui n'eft pas défagtéable.

CORONILLE.

LA CORONILLE, l'Emetus, le Sené bâtard, le Securidaca, le Baguenaudier des jardiniers, eft un arbriffeau fort touffu, dont la racine eft ligneufe, rameufe, garnie de drageons ; fes tiges font anguleufes, foibles ; fon écorce eft tidée ; fes feuilles font attachées alternativement fur les jeunes branches, conjuguées, compofées de folioles figurées comme un cœur, & rangées par paire au nombre de quatre, fix, huit, fur un filet qui eft terminé par une feule : on trouve quelques ftipules à côté des feuilles, ou en oppofition avec elles. Ses fleurs font raffemblées en petites grappes ; elles font légumineufes & compofées d'un calice fort petit, découpé par les bords en quatre parties inégales. Le pavillon n'eft prefque pas plus grand que les aîles; il eft renverfé en arrière & échancré au milieu : fouvent il eft féparé des autres parties de la fleur jufqu'à fa bafe. Les aîles font ovales, elles fe réuniffent par le haut & s'écartent un peu par le bas. La nacelle eft prefque cachée par les aîles ; elle eft d'une feule feuille, attachée au calice par deux appendices ; elle eft comprimée, & fe termine en pointe. On trouve dans l'intérieur dix

dix étamines, qui prennent leur origine d'une gaîne qui enveloppe le pistil : leurs sommets ressemblent à de petites pyramides ; le pistil est formé d'un embryon alongé, surmonté d'un filet ; l'embryon devient une silique longue, menue & comprimée entre chacune des semences, qui sont cylindriques.

On nomme cet arbrisseau *Emerus cæsalpini major & minor.* Tourn. *Coronilla Emerus.* Linn. On le trouve sur la montagne de Tavele dans le Roussillon & dans les montagnes des Corbières. Il croît aussi à Castelnau, à la Valette dans le Languedoc, le long de la rivière, de même que sur le haut des collines du Prignon, & sur la montagne de sainte Victoire en Provence. Cet arbuste s'élève fort bien dans toute sorte de terreins, mais il se plaît à l'ombre. On le multiplie très-aisément par des drageons enracinés qui poussent autour des gros pieds.

La Coronille est propre à orner les parterres, par ses fleurs qui varient en beaucoup de nuances du pourpre au bleu : il faut soutenir ses touffes avec un cerceau, à un pied de terre ; ses pousses qui retombent leur donnent une forme de vase agréable. Le grand & le petit Emerus ne sont que des variétés ; les paysans le substituent au séné, de même que le baguenaudier : on regarde ses feuilles comme laxatives.

CORONOPE.

LE CORONOPE, la Capriole, la Sanguinaire, est une espèce de Corne de cerf sauvage, dont nous avons parlé à l'article de la Corne de cerf : il se nomme *Plantago coronopus.* Il est vulnéraire, il déterge & consolide les plaies ; il est propre pour arrêter les hémorrhagies & le cours de ventre, & convient dans la rétention d'urine, la colique néphrétique & la pierre. *Voyez art. Corne de cerf.*

CORRIGIOLE.

La CORRIGIOLE est une plante dont les tiges sont rondes, rameuses, couchées sur terre, plus grêles & moins nourries vers la racine qu'à leurs extrémités, s'étendant de la longueur de sept ou huit pouces : elles sont accompagnées de petites feuilles longuettes, assez éloignées les unes des autres, arrondies à leurs extrémités, d'un verd tirant sur le bleu turc : lorsque les feuilles sont séches, & qu'on les regarde au transparent, on remarque qu'elles sont percées d'une quantité de petits trous, peut-être analogues aux glandes vesiculaires du mille-pertuis; ce qui peut être un effet du desséchement; la fleur de cette plante n'a guères qu'une ligne de diamètre; elle a cinq pétales blancs & ovales qui n'ont qu'une ligne de long, disposés en rond dans un calice taillé en manière d'entonnoir, dont le pavillon est découpé en cinq parties vertes bordées de blanc, longues d'environ une demi ligne; le pistil qui s'élève du fond du calice qui est taillé en cul-de-lampe, est entouré de cinq étamines fort courtes, à sommets bruns; il devient une graine ronde, noire & relevée selon sa longueur de trois epins. Elle mûrit dans le calice.

Cette plante se nomme *Polygoni folia vulgaris*. Vaillant. *Corrigiola foliis lanceolatis sessilibus*. H. m. 155. *Corrigiola*. Linn. On la trouve aux environs de Paris, dans les endroits sablonneux qui avoisinent les rivières & les ruisseaux, de même qu'aux environs de Montpellier; dans la partie septentrionale de la Provence, aux environs d'Estampes dans les sables autour de S. Lazare, dans ceux de Cléry & de S. Laurent-des-Eaux, généralité d'Orléans; dans l'Alsace auprès d'une petite rivière, & dans la Lorraine au-dessus d'Epinal, proche la Moselle : on ne lui connoît aucune vertu

médecinale ; je penſe cependant qu'elle eſt aſtringente.

COUCOUMELLE.

LE COUCOUMELLE eſt une eſpéce de Champignon orbiculaire, bleu, qui vient dans les prés : on en trouve aux environs de Montpellier. Il ſe nomme *Fungus orbicularis exalbidus pratenſis*. Tourn. 557. *Agaricus campeſtris*. Linn. *Voyez art. Champignon.*

COUDRIER.

LE COUDRIER, le Noiſettier, eſt un arbriſſeau qui s'élève peu ; ſa racine eſt rameuſe & ligneuſe ; ſes tiges ſont pareillement rameuſes & droites ; ſon écorce eſt tachetée, couverte d'un duvet ſur les jeunes branches ; ſes feuilles ſont preſque rondes, aſſez grandes, dentelées ſur les bords, par de grandes dentelures, qui ſont elles-mêmes dentelées plus finement ; elles ſont poſées alternativement ſur les branches, & couvettes d'un duvet très-fin, qui les fait paroître comme veloutées, quand on les touche. On apperçoit, dans les aiſſelles, de gtos boutons ; ceux d'où doivent ſortir les fleurs femelles ſont preſque ſphériques ; les fleurs mâles & femelles ſont ſur le même individu, les fleurs mâles étant groupées ſur un filet commun, forment des chatons écailleux : ſous les écailles on apperçoit de fort petites étamines. A d'autres endroits du même arbre s'ouvrent des boutons qui contiennent les fleurs femelles ; elles ſont formées d'un calice découpé par les bords, d'où ſort une houppe de filets purpurins, qui ſe réuniſſant forment le piſtil, dont la baſe devient le fruit, qui eſt

un noyau. Il repose sur une substance charnue assez épaisse, d'où part une enveloppe membraneuse qui n'est point fermée par le haut, mais découpée assez profondément. On trouve dans l'intérieur du noyau une amande qui est bonne à manger. L'enveloppe membraneuse & la substance charnue d'où elle part, & sur laquelle repose le noyau, sont formées par le calice qui croît avec le fruit. On nomme le Noisettier *Corylus sylvestris*. Pin. Il croît dans la plupart des bois de la France: on en cultive de plusieurs espèces dans nos jardins. La première se nomme *Avelinier: Corylus sativa fructu rotundo maximo*. Pin. La seconde est l'Avelinier d'Espagne. *Corylus Hispanica fructu majore angulosо*. Pluk. alm. Les Aveliniers ont l'enveloppe de leurs fruits finement dentelée, & plus courte que les espèces à fruit long: leurs feuilles sont aussi plus rondes. La troisième est le Noisettier franc à fruit blanc. *Corylus sativa fructu albo minore, sive vulgaris*. Pin. La quatrième est le Noisettier franc à fruit rouge. *Corylus sativa fructu oblongo rubente*. Pin. Il y en a encore d'autres espèces. Les Noisettiers cultivés réussissent très-bien dans la Provence & les autres provinces méridionales.

On trouve sur le Coudrier un kermès qui est semblable à celui de l'orme. *Voyez* sa description, article *Orme*.

Le Noisettier vient en toute sorte de terre, d'air & d'exposition; il aime cependant mieux les lieux maigres, sablonneux & humides, où l'on puisse facilement l'arroser; il en porte plus de fruit, dure davantage, & fournit plus de rejettons qui servent à multiplier le plant. On met ordinairement le Coudrier dans quelques coins du jardin au frais, ou bien on en fait une palissade qu'on expose au couchant, ou enfin on le met auprès de quelques rivières & dans les bois; mais il faut prendre garde qu'il n'y soit étouffé & affamé par les grands arbres; ce qui est cause que d'ordinaire il

ne donne pas beaucoup de fruit. Celui qui donne les avelines veut être labouré, cultivé, & avoir plus d'air que les autres: on prétend que l'Avelinier de semence est celui qui vaut le mieux.

On multiplie les Noisettiers de noyau, de boutures, de marcottes & de plants enracinés. Quand on en plante de boutures, il faut les choisir belles, hautes de trois à quatre pieds, grosses comme le doigt, d'une écorce bien unie, garnie de nœuds près les uns des autres, & qu'il y ait plus de bois de deux féves que de la dernière pousse; on les coupe ensuite en talus, à la hauteur d'un demi-pied, d'un côté seulement; & après les avoir élaguées, on tord le bout qui doit prendre racine, & on les met un peu en pente dans les rigoles, dont on presse la terre avec le pied, pour qu'elles s'enracinent mieux; ou bien au lieu de les tordre, on les fend en croix par le bout.

On plante les Noisettiers en automne, ou à la fin de l'hiver. Il faut qu'ils aient le plus de racine que faire se pourra, & quelques branches au haut de la tige; ils reprendront bientôt & se fortifieront davantage; on les laboure tous les printemps, & comme ils viennent par touffes & drageonnent beaucoup, il ne faut laisser sur chaque souche que quatre ou cinq belles tiges qui garniront assez, & même pour qu'elles viennent bien droites & fructifient davantage, il ne faut laisser aucune branche, qu'à deux pieds de la tête de chaque tronc; si on les laissoit pousser, ils ne jetteroient que du bois & des feuilles, & le fruit couleroit presque toujours, comme il arrive dans les forêts.

On mange les amandes du Coudrier dans leur primeur & leur parfaite maturité; les noisettes & les avelines sont plus agréables: un Juif de Bordeaux fatigué de chaleur & de voyage, devint épileptique pour avoir mangé beaucoup de noisettes sans boire, après vingt-quatre heures de jeûne; suivant qu'il est rapporté dans la trente-huitième feuille de la Gazette salutaire de

1761, ce qui prouve qu'il faut manger de ce fruit avec discrétion; les auteurs disent cependant qu'il est nourrissant & pectoral par l'huile dont il abonde; les châtons & fleurs de noisettiers sont astringens & propres dans les cours de ventre; quelques-uns prétendent qu'ils poussent les urines & que les fruits ont la même vertu.

Un auteur Anglois assure que le guy qui se trouve sur les Coudriers & sur les châtons de cet arbre, pris à la dose d'un scrupule, & même d'un demi-gros en poudre, est un remède éprouvé pour l'épilepsie, mais il faut auparavant purger le malade avec un vomitif, & le purger après ce remède avec un purgatif convenable. Quercetan prend un gros de la poudre de la coque du noyau qui passe pour astringente; il la mêle avec autant de poudre de corail, qu'il délaie dans cinq ou six onces d'eau de chardon béni, ou celle de coquelicot, pour faire boire à ceux qui sont attaqués de pleurésie; il prétend que c'est un bon remède.

On croît que l'*oleum heraclinum* de Ruland, est celui qu'on tire par la distillation, *per descensum*, du bois de Noisettier. C'est le sentiment de Scroder, d'Etmuller, & de quelques auteurs modernes. Rulland nous donne cette huile pour un excellent remède contre l'épilepsie & les vers; elle calme aussi les douleurs des dents.

On tire aussi des Noisettes & des Avelines une huile par expression; cette huile est propre pour faire revenir des cheveux aux tempes; ceux qui ont la tête chauve s'en trouvent très-bien. Elle est encore adoucissante, anodine, bechique & utile dans les âcretés de la poitrine, lorsqu'elle est nouvelle, à la dose d'une demi-once; elle adoucit la peau en resserrant ses pores, & elle passe pour rendre le teint plus uni; elle entre dans la composition de quelques remèdes.

Dans l'économie champêtre, on fait avec les branches du Coudrier des espèces d'arcs, qu'on appelle dans plusieurs provinces *sauterelles*, & avec lesquels on attrappe

les oiseaux ; on en fait aussi des fourches : les tonneliers les emploient pour des cercles de petits barils ; ils en font des bossets ; les branches sont aussi d'usage pour les bâtons des lignes ; les chandeliers s'en servent pour faire la chandelle commune, nommée *à la baguette*. Le Coudrier nous fournit en outre du fagot, & sur-tout des harts ; on en fait du charbon assez bon, & employé par les peintres, pour esquisser leurs dessins.

George Agricola, dans son savant traité *De re metallicâ*, dit que quelques charlatans se vantent de pouvoir connoître l'endroit où sont les métaux, par le moyen d'une baguette fourchue de Noisettier, principalement pour les mines d'argent. On empoigne les deux cornes, en tenant le troisième bout élevé, & marchanr dans le terrein où sont les mines, la verge tourne à l'endroit où sont les veines des métaux. Ce savant homme, après bien des recherches, s'est assuré que ce fait est une imposture ; dans le siècle éclairé où nous vivons, on n'ajoute pas plus de foi à cette baguette divinatoire, qu'à celle du fameux Jacques Aymar, qui a voulu par ce moyen découvrir le vol & les voleurs. M. l'abbé de Valmont a fait un traité sur la baguette divinatoire, dans lequel on lit des faits bien hasardés.

Le Coudrier est très-propre à garnir les massifs des petits bosquets.

COULEUVRÉE.

LA COULEUVRÉE ou Bryone, Bryovino chez les Provençaux, est une plante donr la racine est tendre, cassante, blanchâtre & comme fongueuse ; d'un goût âcre, amer & dégoûtant ; d'une odeur fétide lorsqu'elle est récente ; de la longueur d'un pied & demi ou environ, & de la grosseur de la jambe ; ses tiges sont longues, tendres, velues, grimpantes, accompagnées de

capreoles, avec lesquelles elles s'attachent aux plantes voisines; ses feuilles sont rudes, velues, d'un verd obscur, découpées comme celles de la vigne, mais beaucoup plus petites; ses fleurs sortent plusieurs ensemble des aisselles des feuilles; elles sont d'une seule pièce, en cloche évasée, divisées en cinq, blanches, parsemées de veines, & intimement adhérentes à leur calice. Parmi ces fleurs, il y en a de mâles qui ne renferment dans leur calice que des étamines, & de femelles qui contiennent un pistil, qui se change en une baie sphérique de la grosseur d'un pied, rouge, empreinte d'un suc jaunâtre, de mauvais goût, & de quelques semences menues.

Cette plante se nomme en termes de Botanique *Bryonia alba*, *vitis alba*. Off. *Bryonia aspera sive alba baccis rubris*. Pin. 297. Tourn. 102. *Bryonia foliis palmatis utrinque calloso-scabris*. Linn. *Sp. plant.* 1438.

Elle croît communément dans les haies & auprès des chemins, sans aucune culture; on la multiplie en mars de plants enracinés; elle fleurit pendant tout l'été; ses baies sont mûres en août & en septembre. Elle est fort commune aux environs de Paris, dans l'Orléanois, auprès d'Estampes, sur-tout dans le parc S. Lazare, auprès de Brunehaut & de Morigny, dans la Lorraine, dans l'Alsace, aux environs de Montpellier, à Castelnau & Lamousson; on en trouve dans la Provence, principalement dans le petit bois qui est auprès de Rians, de même que dans les bois d'Ollieres, de Vauvernagues & ailleurs.

On trouve encore en France deux autres espèces de Bryone: la première se nomme Bryone à feuilles de concombre. *Bryonia aspera sive alba baccis rubris cucumeris folio*. Vaill. *Bot. Paris*. Cette plante est plutôt variété qu'espèce de la précédente; elle se trouve dans le bois du petit parc de Versailles, & dans le parc de Charonne.

La seconde espèce se trouve en Lorraine & en Alsace, mais moins communément, principalement aux environs du village de Huningue ; cette espèce ne diffère que par la couleur de ses racines & de ses baies ; les racines sont de couleur de bois, & les baies noirâtres ; c'est l'espèce la moins usitée en médecine : elle se nomme *Bryonia alba baccis rubris*. Tourn. 102. *Bryonia nigra*. Dod. Pempt. 399.

Toutes les parties de la Bryone purgent violemment, & détruisent les obstructions les plus rebelles ; c'est pourquoi on conseille l'usage de cette plante dans l'hydropisie, la goutte, l'épilepsie, l'asthme, les vapeurs, la paralysie, le vertige & toutes les autres maladies chroniques : on prescrit sa racine pulvérisée, depuis un scrupule jusqu'à deux, son suc depuis deux gros jusqu'à une demi-once, & sa décoction depuis une demi-once jusqu'à une once & une once & demie. Il est de la prudence d'un médecin d'associer toujours la racine de Bryone avec quelque correctif, tel que la crême de tartre, ou le sel végétal.

Si l'on en croît Arnaud de Villeneuve, cette plante est très-bonne pout l'épilepsie : il nous assure avoir guéri une épileptique par le seul usage de la racine de Bryone, qu'il lui fit prendre pendant près de trois semaines.

Suivant Matthiole, une dame attaquée depuis longtemps de passion hystérique, après avoir tenté inutilement toutes sortes de remèdes, fut guérie radicalement, en buvant pendant un an, tous les huit jours, la décoction d'une once de racine de Bryone dans du vin blanc.

Le suc de cette plante est suivant plusieurs auteurs, un grand spécifique dans l'hydropisie. Voici la manière de le ramasser : découvrez au printemps la racine de la Bryone, coupez-en la partie supérieure transversalement, & creusez la partie inférieure, recouvrez-la ensuite avec le morceau que vous avez coupé, & remettez

la terre sur toute la racine ; le lendemain matin, vous trouverez dans la partie que vous aurez creusée, un suc que vous ramasserez avec soin : vous prescrirez ce suc à la dose d'une cueillerée, pour purger le malade. Ce remède est très-bien indiqué dans les obstructions du foie, du pancréas, & des autres parties du bas-ventre.

On tire aussi de la racine de Bryone un extrait & une fecule : l'extrait se fait en coupant cette racine par petits morceaux ; on la fait ensuite infuser dans du vin, & après avoir passé cette infusion, on la fait épaissir sur le feu en consistance d'extrait ; sa dose est depuis un demi-gros jusqu'à un gros. Pour ce qui est de la fecule, ce n'est autre chose que la partie farineuse de la racine, qui reste au fond du vaisseau quand on clarifie le suc ; mais elle n'a pas beaucoup de vertu.

Bartholin a observé que les jeunes pousses & les semences de Bryone tuent les vers & les autres insectes engendrés dans l'estomac.

Les modernes recommandent cette plante intérieurement pour rétablir la suppression des menstrues & des lochies, & faire sortir l'arrière-faix & l'enfant mort. On dit que plusieurs personnes ont été très-bien purgées par la seule application de cette plante sur l'estomac & le bas-ventre ; mais ce fait mérite confirmation.

M. Ray prétend que la racine de cette plante, pilée & appliquée en cataplasme trois ou quatre fois sur les parties attaquées de la goutte, en appaise la douleur. Schroder mêloit cette même racine pulvérisée avec du miel, pour en faire un liniment contre la reigne. Plusieurs personnes ont été guéries de la sciatique en appliquant tiède sur la partie malade la racine fraîche de Bryone pilée & mêlée avec l'huile de lin. On s'en sert encore contre l'hydropisie, en la pilant & l'appliquant seule ou mêlée avec de la bouze de vache sur la région des reins ; de cette manière elle excite beaucoup le flux des urines, & guérit quelquefois cette maladie : on attribue encore à cette racine appliquée extérieu-

rement, une vertu résolutive ; elle est très-propre pour faire fondre les loupes & les tumeurs scrophuleuses. Zacutus prépare un onguent, avec lequel il prétend guérir toutes les écrouelles tant ouvertes que fermées ; il est composé de racines de brione coupées par petits morceaux, & frites dans une poële jusqu'à siccité ; on y ajoute de la thérébentine de sapin & de la cire.

On emploie dans les jardins la Brione comme la vigne, pour couvrir les berceaux & les tonnelles ; on peut former de belles guirlandes avec cette plante rampante, comme avec le lierre ; elle perd ses tiges tous les ans, mais elle repousse abondamment une fort belle verdure.

COURGE.

LA COURGE est une plante annuelle dont la racine est tendre & blanche, partagée en plusieurs fibres menues ; ses tiges sont sarmenteuses, grosses comme le doigt, longues de deux ou trois toises, & rampantes, lorsqu'on ne les secoure pas pour les faire monter : ses feuilles sont rondes & grandes, cotonneuses & crénelées sur les bords, portées sur des queues cylindriques, oblongues & concaves ; ses fleurs sortent des aisselles des feuilles, formées en cloche, de couleur blanche, évasées, & tellement découpées qu'elles paroissent composées de cinq pétales distincts, velues en dedans, & garnies à l'extérieur d'un duvet court ; les unes sont stériles, n'étant portées sur aucun embryon ; les autres sont fertiles, & appuyées sur des embryons lesquels se changent en des fruits cylindriques qui portent jusqu'à quatre pieds & plus de longueur. La grosseur du côté de la queue est à-peu-près celle de la jambe, mais elle augmente beaucoup en tirant vers l'extrémité ; son écorce est mince & d'un verd blanchâtre, lorsqu'elle est jeune ;

en séchant elle prend une couleur jaune, & durcit comme du bois. Sa chair est blanche, fade, un peu fongueuse, divisée ordinairement en six quartiers remplis de loges, qui contiennent des graines longues & applaties, larges à une extrémité, & rettécies du côté du germe, renfermant sous une peau dure une amande douce & agréable au goût, de couleut blanche. Cette plante se nomme *Cucurbita longa, folio molli, flore albo*. J. B. 2. 214. *Cucurbita oblonga, flore albo, folio molli*. Pin. 313. Elle se cultive dans les jardins; c'est la Courge longue : on y cultive aussi la grosse, qui ne diffère de la longue que par son fruit, qui a la figure d'un flacon rond & ventru, & qui grossit considérablement. *Cucurbita latior folio molli, flore albo*. J. B. 2. 215. La Calebasse est aussi une espèce de Courge. *Voyez Calebasse*.

La culture des Courges est la même que celle des citrouilles & des potirons; avec cette différence qu'il faut transplanter les Courges au pied des murs du midi, ou au pied de quelques perches fortes & élevées, auxquelles elles puissent s'accrocher par le moyen de leurs mains; car ces fruits veulent avoir l'air rout autour d'eux; ils en viennent plus longs & plus unis, & ne sont pas sujets à se gâter, ni à être percés des insectes, comme quand ils sonr couchés sur terre.

La chair de la Courge est rafraîchissante, mais assez insipide : elle ne fond point comme le potiron, & néanmoins elle est fort tendre : on la mange dans la soupe; on en fait aussi des confirures.

Ce fruit convienr aux tempéramens chauds, & par la raison opposée, il est contraire aux tempéramens froids; on s'en sett pour appaiser la soif, en buvant l'eau dans laquelle on l'a fait infuser. Sa graine est une des quatre grandes semences froides; elle s'emploie dans les émulsions, pour roures les maladies qui proviennent de l'acrimonie du sang; on la fair aussi entret dans l'orgeat. Sa feuille verte appliquée sur les mammelles

des femmes nouvellement accouchées, leur fait perdre le lait: l'eau distillée du fruit avant sa maturité, convient dans les inflammations externes des yeux, des oreilles & dans la goutte; prise intérieurement elle calme les chaleurs du corps; on emploie aussi son suc pour la même fin: la chair pilée, crue & appliquée sur les brulures, guérit & appaise l'inflammation.

COURONNE IMPÉRIALE.

La COURONNE IMPÉRIALE est une plante dont la racine est bulbeuse, à doubles écailles qui l'enveloppent à moitié, accompagnée de petites racines horisontales; sa tige s'élève à la hauteur d'un pied, nue à la base, feuillée dans le milieu, colorée dans le haut; ses feuilles sont courantes, sessiles, simples, & entières, rangées presque en spirale; ses fleurs sont disposées en grappes; elles retombent, environnent la tige, & sont surmontées par une touffe de feuilles. Chaque fleur est liliacée, campanulée, évasée par le bas, composée de six pétales oblongs, parallèles, ayant un nectar hémisphérique, en forme de petite fosse creusée à la base pétale, sans aucun calice. Son fruit est une capsule oblongue, obtuse, à trois lobes, triloculaire, trivalve, remplie de semences planes, un peu convexes en dehors, rangées en deux rangs. Cette plante se nomme *Corona imperialis.* Dod. pempt. *Fritillaria imperialis.* Linn. Elle est pérennelle, & nous vient originairement de Perse; elle est comme naturalisée dans la plupart de nos jardins.

Il ne faut à la Couronne impériale du soleil que médiocrement; elle se plaît dans une terre à potager: on ne la plante qu'à quatre doigts de profondeur. Comme son oignon est fort tendre & qu'il n'a point de robe, il ne faut le lever de terre que pour en détacher les

cayeux, ce qui se fait au mois de septembre, & on les replante aussi-tôt. Si on veut les tenir hors de terre, il faut les envelopper dans du papier & les serrer dans des boëtes. La racine de cette plante est âcre, piquante, désagréable, rongeante & vénéneuse, suivant les observations de Wepfer; on n'emploie que la racine, & on ne peut en conseiller l'usage intérieur; on ne cultive cette fleur que pour son agrément; elle mérite une place dans les jardins des fleuristes.

CRAPAUDINE.

LA CRAPAUDINE est une plante dont la racine est dure & ligneuse; ses tiges sont longues d'un pied ou de deux, quarrées, couchées par terre; ses feuilles sont opposées, ovales, alongées, légèrement dentelées, sur-tout à leur sommet, entières à leurs bases, un peu rudes au toucher. Ses fleurs sont labiées; la lèvre supérieure est divisée en trois, retranchée, échancrée; l'inférieure est garnie de déchictures plus aiguës & plus petites; les corolles sont jaunes, tachées comme la peau d'un crapaud, d'où la plante a pris son nom. Ses semences sont au nombre de quatre, noirâtres, oblongues, renfermées dans un calice, dont les dentelures sont comme épineuses. Cette plante se nomme *Sideritis hirsuta procumbens*. Pin. *Betonica hirta*. Linn. Elle est pérennelle; on en trouve par toute la France, dans les lieux arides & pierreux; dans la Bourgogne, dans la Lorraine, auprès de Paris; aux environs d'Aix, de Nantes, de Lyon, d'Estampes; à la Valette, la Colombière, Boutonnet, Castelnau dans le Languedoc. On en voit aussi une variété, qu'on nomme *Sideritis hirsuta erecta*. Pin. 233. Il y en a une espèce qu'on nomme *Sideritis foliis hirsutis, profundè crenatis*. Pin. Elle croît dans le Languedoc & la Provence.

Aux environs de la mer dans le Languedoc, on rencontre le *Sideritis orientalis phlogmidis folio*. Tourn. Cor. 12. & à Valene, Rouquet, Prades, rien n'est plus commun que le *Sideritis alpina hissopi folio*. Tourn. 491. Cette espèce croît sur les montagnes du Dauphiné.

Les feuilles de Crapaudine sont d'une odeur désagréable, d'un goût un peu âcre; elles sont vulnéraires, astringentes, détersives. On emploie ses feuilles en cataplasme & en décoction; elles sont très-utiles dans les bains pour faciliter l'expectoration : Jean Bauhin dit que les empyriques s'en servent pour guérir les hernies & arrêter les fleurs blanches : Clusius conseille sa décoction en fomentation pour l'éréfipéle des jambes.

CRESSON.

LE CRESSON, le Cresson alenois, le Nasitor, est une plante dont la racine est simple, ligneuse, blanche, garnie de fibres; sa feuille est assez petite, découpée profondément comme le persil, d'un verd tendre & d'un goût agréable; lorsque le Cresson monte en graine, il pousse une tige rameuse, de dix-huit pouces ou de deux pieds de hauteur, dont tous les rameaux sont garnis de petites fleurs blanches, disposées en croix, qui fleurissent les unes après les autres, auxquelles succède une petite capsule ronde & applatie qui renferme la graine, qu'on en retire fort aisément: cette graine est de couleur jaune d'orange foncé, platte, longuette, menue, & d'un goût de brulé. On nomme cette plante *Nasturtium hortense vulgatius*. Pin. *Lepidium sativum*. Linn. Elle se cultive dans les jardins potagers, de même que le Cresson frisé & le Cresson doré; le frisé ne diffère du Cresson commun que par sa feuille qui est frisée, bouclée, assez grande

& d'un verd foncé. Le Cresson doré a la feuille oblongue, de la largeur du doigt, plus ou moins découpée inégalement sur les bords & d'un jaune doré, d'où il tire son nom; sa tige est rameuse & sa fleur est blanche comme dans les autres, mais sa graine est de moitié plus petite, & d'une couleur plus claire.

Le Cresson ne se multiplie que de sa graine, qui se séme toute l'année, soit sur couche, soit sur terre; elle se mêle sur couche avec toutes les petites semences, & lève au bout de trois jours: huit jours après on commence à couper sa feuille, & elle fait d'autant plus de plaisir, qu'elle est plus petite; il faut par conséquent en semer un peu tous les quinze jours; elle ne demande aucun soin particulier; quatre pouces de terreau suffisent à cette plante. Passé les mois de rigueur, le Cresson n'a plus besoin de la couche, & on le séme en pleine terre par rayons; mais pendant les chaleurs il faut le semer à l'ombre & le mouiller souvent; il demande uue terre meuble & un peu terreautée.

On laisse monter celui qu'on veut garder pour la graine, qui se trouve mûre en juin, s'il a été semé en mars; & on arrache les pieds dès que les premières capsules commencent à s'ouvrir; on laisse sécher cette graine encore quelques jours, on la bat & on l'enferme tout de suite; elle se conserve bonne deux ans. Le Cresson sert dans les fournitures des salades.

La racine de cette plante est moins âcre que les feuilles: le Cresson est détersif, diurétique, emmenagogue, incisif, anti-scorbutique, sternutatoire. De l'herbe on tire une eau distillée, & un suc; de la semence, une poudre; l'eau distillée se donne depuis une once jusqu'à quatre; extérieurement ses semences & ses feuilles, mêlées avec du saindoux, sont utiles contre les ulcères sordides, la teigne, la galle; pour les animaux on donne le suc à la dose de quatre onces, & l'infusion à une poignée dans une livre d'eau.

CRESSON

CRESSON DES PRÉS.

Le CRESSON DES PRÉS eſt une plante dont la racine eſt menue, napiforme; ſa tige eſt haute d'un demi pied; ſes feuilles ſont alternes, aîlées, ayant les folioles ovales: les feuilles radicales ſont orbiculaires, les caulinaires lancéolées; ſes fleurs ſont cruciformes, purpurines, ayant les onglets des pétales droits, & deux fois plus longs que le calice dont les folioles ſont ovales, allongées & tombent. Cette fleur ſe change en une ſilique longue, cylindrique, applatie, dont les valvules élaſtiques ſe replient en mûriſſant, & lancent des ſemences ovales. Cette plante ſe nomme *Cardamina pratenſis magno flore purpureo*. Tourn. *Cardamina pratenſis*. Linn. Elle croît dans les pâturages humides.

On trouve encore dans les prés une autre eſpèce de Creſſon qu'on nomme *Naſturtium pratenſe, parvo flore*. Bauh. prod. Ce Creſſon a un goût âcre & piquant; il a les mêmes propriétés que le Creſſon alenois; on croît ſes fleurs anti-épileptiques: on en fait prendre le ſuc aux animaux à la doſe de quatre onces.

CRESSON DE FONTAINE.

Le CRESSON DE FONTAINE eſt une plante qui forme pluſieurs tiges baſſes & rampantes, qui ſe nourriſſent dans l'eau, & qui nâgent à ſa ſuperficie: ſes racines ſont blanches, nombreuſes & fort déliées; ſes tiges s'élèvent à un pied environ; elles ſont coribées, aſſez groſſes, creuſes, rameuſes, d'un verd tirant quelquefois ſur le rouge; ſes feuilles ſont preſque rondes,

rangées plusieurs sur une côte, qui est terminée par une impaire, toujours vertes, odorantes, d'un goût un peu piquant & agréable; ses fleurs naissent aux extrémités des tiges & des rameaux, petites, blanches, disposées en croix : à la fleur succède une silique, qui se divise en deux loges remplies de semences presque rondes, menues, rougeâttes & âcres au goût. Cette plante se nomme *Sisymbrium nasturtium.* Linn. *Nasturtium aquaticum supinum.* Elle est pérennelle, & croît dans les fontaines, les fossés & les ruisseaux. On trouve encore une autre espèce de Cresson d'eau, qu'on nomme *Sisymbrium sylvestre.* Linn. Il ne diffère de l'autre que par ses folioles qui sont plus pointues & plus grandes. On estime singulièrement le Cresson qui croît à Cailli en Normandie ; l'espèce est plus petite, plus tendre & d'un goût plus fin que celui des environs de Paris. Dans les pays secs & arides, éloignés de tous ruisseaux ou fontaines où cette plante se produit, on peut en élever quelques pieds en prenant les précautions suivantes : on fait faire un ou plusieurs baquets, de deux pieds environ de diamétre, sur cinq à six pouces de hauteur, qui sont percés dans le bas à fleur du fond sur un des côtés; on les remplit à moitié de terre, & on y plante deux ou trois pieds de Cresson; on l'inonde ensuite d'eau, ensorte qu'elle excède d'un bon pouce la superficie de la terre; on laisse le Cresson dans cet état; il reprend racine & pousse comme dans une fontaine; il faut avoir soin d'entretenir toujours ce pouce d'eau sur la superficie : 2.° de changer de temps en temps l'eau qui se corromproit pendant les chaleurs par un trop long séjour : on n'a qu'à déboucher le trou, elle s'écoule, & quand elle est écoulée, on remet la cheville ; on verse ensuite de la nouvelle eau; aux approches des gelées on enferme les baquets, & on leur donne de l'air autant que le temps le permet.

Le Cresson de fontaine est rangé parmi les alimens; on le mange en salade avec plaisir; on le sert sous la

volaille rôtie, & il n'y flatte pas moins le goût. Il eſt apéritif, diurétique, anti-ſcorbutique, ſtomachal & hiſtérique : on met une poignée de ſes feuilles avec les tiges dans les bouillons apéritifs d'écreviſſes & d'herbes hépatiques, pour purifier le ſang & le rendre fluide ; il ſoulage les hydropiques & les hypocondriaques, & détourne les affections ſoporeuſes ; ſa feuille bouillie dans du lait fait un très-bon effet contre certaines affections de poitrine, telles que l'aſthme ; on emploie ſa décoction comme déterſive & inciſive ; elle rétablit les régles & l'expectoration : le Creſſon eſt le reméde ſpécifique du ſcorbut ; il guérit de la gratelle, ſi l'on ſe frotte avec la feuille ; ſon ſuc flétrit les polypes du nez & les fait tomber, pourvu qu'on les en lave ſouvent ; le même ſuc tenu dans la bouche, ſoulage la paralyſie de la langue, réveille l'eſprit & les ſens, & fait éternuer ; mis dans l'oreille il appaiſe les douleurs de dents, quand elles proviennent d'une cauſe froide : la feuille appliquée en cataplaſme, & mêlée avec du levain, réſout les furoncles & toutes ſortes d'apoſthumes : elle ſoulage de même les gouttes ſciatiques, appliquée de la même maniére ſur la partie douloureuſe.

On donne aux animaux le ſuc de Creſſon à la doſe de ſix onces, & les infuſions ou macérations dans du vinaigre, à la doſe d'une poignée ſur une demi-livre de cette liqueur.

CRETELLE.

LA CRETELLE eſt une eſpèce de Chiendent qu'on trouve dans les prés des environs de Paris, & ailleurs par toute la France : ſon épi eſt en forme de crête ; il ſe nomme *Gramen criſtatum*. Pin. *Cynoſurus bracteis pinnatifidis*. Linn. Sa tige ſe rompt très-difficilement ; c'eſt un bon fil à bouquet : on pourroit l'employer dans

de petits ouvrages de paille ; on feroit auffi avec la Cretelle des gafons fort beaux, qui n'auroient pas befoin d'être fouvent tondus, parceque fes tiges font peu garnies de feuilles, & qu'elles font jolies à voir tant qu'elles font jaunes.

CROISETTE.

LA CROISETTE, la Croifée, eft une plante dont la racine eft fimple & fibreufe ; fes tiges font nombreufes, longues d'un pied, quarrées, velues, grêles, foibles, noueufes; fes feuilles font verticillées ; au nombre de quatre, difpofées en croix, feffiles, velues, ovales, pointues, plus larges que celles du grateron & du caillelait ; fes fleurs font axillaires, ayant leurs péduncules nuds & courts; elles font monopétales, en godet évafé, partagées en quatre parties, ovales, aiguës. Dans le nombre des fleurs les unes font mâles, les autres hermaphrodites. Son fruit eft une graine arrondie, renfermée dans une membrane mince & velue. Cette plante fe nomme *Hirfuta cruciata*. Pin. *Valantia cruciata*. Linn. Elle eft pérennelle & croît dans les haies & les buiffons de la France. On en trouve dans les marais d'une autre efpèce, qu'on appelle *Cruciata paluftris alba*. Tourn. Elle eft vulnéraire, aftringente, & les gens de la campagne l'emploient avec fuccès pour les hernies des enfans, en fe fervant de l'herbe pilée en cataplafme pour appliquer fur la partie affectée, & en faifant cuire fa décoction. Un auteur moderne donne comme un excellent remède dans le skirre du foie, une fomentation faite avec cette plante, & répétée fouvent fur la région de ce vifcère ; on fe fert auffi de cette plante pour les plaies & les bleffures.

CUMIN SAUVAGE.

Le CUMIN SAUVAGE eſt une plante dont la tige s'élève à la hauteur d'un pied, ronde, moëlleuſe, accompagnée de petites feuilles preſque rondes, crénelées ſur leurs bords, diſpoſées par paire le long d'un nerf qui ſe termine par une ſeule feuille. Ses fleurs ſont petites & naiſſent aux ſommités de la tige; elles ſont diſpoſées en roſe, compoſées de cinq pétales blancs & d'un calice, au milieu duquel ſe trouvent cinq étamines & un piſtil, qui ſe change, quand la fleur eſt paſſée, en un fruit qui renferme deux ſemences jointes enſemble, cannelées, applaties d'un côté & convexes de l'autre. Sa racine eſt fibreuſe. On nomme cette plante chez les Botaniſtes, *Cuminum ſylveſtre.* Pempt. 298. *Cuminoides vulgare.* Tourn. 301. *Lagœcia.* Linn.

On trouve cette plante communément dans les champs & prairies des Voſges en Lorraine; les habitans de ces contrées mêlent ſa ſemence dans leurs fromages. Le temps de ſa fleur eſt en juin & juillet. Cette plante a une odeur forte; elle n'eſt pas d'un grand ſecours en médecine; on la reconnoît pour carminative: ſon herbe s'emploie en infuſion pour l'homme & les animaux.

CUPIDONNE.

La CUPIDONNE, la Chichorée bâtarde, eſt une plante dont la racine eſt fuſiforme; ſa tige eſt herbacée, cylindrique, aſſez ſimple; ſes feuilles ſont alternes, ſeſſiles, linéaires, lancéolées, avec une ou deux dentelures à leurs bords, trois nervures à leur ſurface: ſes

fleurs sont au sommet, solitaires, pédunculées, semi-flosculeuses, composées de demi-fleurons hermaphrodites, linéaires, plus longs que le calice, tronquées, à cinq dentelures, rassemblés dans un calice tuilé, composé de folioles aiguës, lâches : les écailles inférieures, ovales, concaves, brillantes; ses semences sont turbinées, ovales, comprimées, couronnées d'une espèce de petit calice à cinq poils, contenues dans le calice commun, posées sur un réceptacle garni de lames.

Cette plante se nomme *Catanense quorumdam*, *Catananche cærulea*. Linn. Elle est annuelle & se trouve au pied du Canigou proche Villefranche : on en voit aussi dans les lieux incultes des collines de Barret, de Mauret, du Prignon dans la Provence.

La Chichorée bâtarde, prise intérieurement est apéritive : appliquée extérieurement, elle est dessicative & vulnéraire ; on emploie sa racine en décoction, on fait piler ses feuilles, & on les applique sur les plaies.

CURAGE.

LE CURAGE, le Poivre d'eau, le Piment d'eau, la Persicaire brûlante, est une plante dont la racine est horisontale, grêle, fibreuse; ses tiges sont quelquefois de deux pieds, fermes, rondes, lisses, noueuses, rameuses; ses feuilles sont alternes, lancéolées, glabres, entières à leurs bords, avec quelques poils très-serrés: elles sont accompagnées de stipules tronquées, nerveuses, dont les nervures se terminent par des poils; ses fleurs naissent au sommet, disposées en longs épis panchés, & sont en tout semblables, de même que les semences, à celles de la persicaire. Cette plante se nomme *Persicaria urens, sive hydropiper*. Pin. *Polygonum hydropiper*. Linn. Elle est annuelle ; on la trouve dans les fossés, les

terteins marécageux, le long des chemins & des murailles.

Elle eſt extrêmement âcre & brûlante au goût ; elle eſt cauſtique, déterſive, réſolutive, & un excellent diurétique ; elle teint la laine en jaune.

On n'emploie que l'herbe, dont on tire une eau diſtillée, qui ſe donne à l'homme depuis deux onces juſqu'à trois ; on en fait des décoctions, des cataplaſmes, des onguens ; on donne aux animaux l'eau diſtillée à la doſe de ſix onces, la décoction à la doſe de deux poignées ſur une livre & demie d'eau.

CUSCUTE.

LA CUSCUTE eſt une plante paraſite ; qui ſe trouve ſur preſque toutes les plantes : elle eſt connue ſous les noms de Teigne, de Raſque, de Barbe de moine, de Lin, d'agoure de lin. Elle ne ſauroit vivre ſans le ſecours de ces autres plantes ; car les racines de la Cuſcute périſſent auſſi-tôt que ſa graine eſt levée ; & alors cette plante, qui n'eſt autre choſe qu'une touffe de cheveux rougeâtres, ſe nourrit en s'entortillant autour des plantes voiſines ; ſes cheveux ne les embraſſent pas ſeulement, ils s'attachent fortement à leur écorce par de petits mammelons raboteux, rangés en grains de chapelet : ces mammelons s'inſinuent par leurs pointes dans les pores de l'écorce, caſſent les vaiſſeaux dont elle eſt tiſſue, & reçoivent le ſuc nourricier qui s'épanche. Les fleurs de la Cuſcute naiſſent par pelotons arrondis : chaque fleur eſt un petit godet d'environ deux lignes, percé dans le fond, évaſé, découpé en quatre ou cinq pointes, & garni de quelques étamines fort courtes, chargées de ſommets jaunes. Le calice eſt découpé de même que les fleurs, & pouſſe un piſtil qui s'emboîte dans le trou de la fleur, & qui devient enſuite un fruit

membraneux, preſque rond, relevé de trois ou quatre côtes arrondies. Ce fruit eſt percé dans le fond, & appliqué ſur une petite capſule qui eſt au fond du calice, lequel enveloppe le bas du même fruit; il renferme quelques ſemences brunes aſſez menues. Elle ſe nomme *Cuſcuta europæa*. Linn. *Cuſcuta minor*. Tourn. On trouve ordinairement cette plante ſur le genêt, les bruyères, le thim, le lin, &c. Quelques curieux s'amuſent à ramaſſer de la Cuſcute à la campagne, puis ils en poſent ſur de jeunes grappes de raiſins; elle ne tarde pas à pouſſer abondamment; ſes filets rouges & ſes paquets de petites fleurs blanchâtres font un effet plaiſant, & forment ce qu'on nomme raiſin barbu. On tire de cette plante une teinture rouſſâtre, foible & peu uſitée. On emploie la Cuſcute dans les infuſions & décoctions apéritives, hépatiques & laxatives, depuis une pincée juſqu'à trois, dans ſix ou huit onces de liqueurs appropriées. On prétend qu'elle purifie le ſang, & qu'elle convient dans les maladies du foie & de la rate, dans la gale, les rhumatiſmes & la goutte. Elle ſe nomme Goutte-lin, lorſqu'elle vient ſur le lin, & épithim quand elle croît ſur le thim.

CYMBALAIRE.

LA CYMBALAIRE eſt une plante qui croît aux lieux pierreux, ſur les murailles humides à l'entour des moulins, & qui de ſa racine pouſſe des riges à la longueur d'environ un pied, rondes, grêles, nouées, rougeâtres, ayant à chaque nœud des feuilles tendres, vertes, étroites, arrondies, les unes rougeâtres en-deſſous, les autres blanchâtres; crenelées à-peu-près comme celles du lierre terreſtre; ſes fleurs naiſſent aux aiſſelles des feuilles: ce ſont des tuyaux courts, ayant en bas une eſpèce d'éperon, évaſé par le haut en gueule, &

divisé en cinq parties, rayées de lignes purpurines tirant sur le bleu, marquetées en dedans de quelques taches jaunes & comme safranées : chaque tuyau est soutenu par un calice, partagé en cinq quartiers, contenant en son fond un pistil ou bouton; qui se change, après que la fleur est passée, en une capsule ou tête sphérique, renfermant des semences rondes, hérissées, blanches au commencement, puis noires quand elles sont mûres, plus menues que les grains de millet; ses racines sont des filamens jaunâtres. Cette plante fleurit aux mois de juillet & d'août : elle se nomme *Antirrhinum cymbalaria*. Linn. On lui attribue une vertu humectante, rafraîchissante & astringente; sa décoction arrête les pertes de sang.

CYNOGLOSSE.

La CYNOGLOSSE, la Langue de chien, est une plante dont la racine est pivotante, napiforme, épaisse, noirâtre en dehors, blanchâtre en dedans. Ses tiges s'élèvent jusqu'à deux coudées; elles sont creuses, branchues; ses feuilles sont alternes, en large fer de lance, cotonneuses, sessiles; ses fleurs naissent au sommet des rameaux; elles sont monopétales, infundibuliformes, divisées en cinq parties, dont la corolle est plus courte que les étamines : son fruit est formé de quatre capsules un peu applaties, hérissées, fixées au stile par le côté intérieur, renfermant quatre semences solitaires, bossues, pointues, lisses. Cette plante est annuelle; elle se nomme *Cynoglossum majus vulgare*. Pin. *Cynoglossum officinale*. Linn. Elle vient dans les endroits incultes, le long des grands chemins.

On trouve dans la Provence deux autres espèces de Cynoglosse, l'une qu'on nomme *Cynoglossum creticum, latifolium fœtidum*. Pin. 257. Et l'autre *Cynoglossum*

creticum, argenteo, angusto folio. Pin. 237. Les feuilles de la Cynoglosse de Provence sont vulnéraires & détersives ; on les applique avec succès sur les plaies & sur les ulcères. Le suc exprimé de toute la plante, mêlé avec une quantité suffisante de miel & de thérébentine, fait un onguent excellent pour les ulcètes malins.

La racine & les feuilles de la Cynoglosse vulgaire s'emploient comme rafraîchissantes, émollientes, pectorales, vulnéraires & astringentes. Dans la dyssenterie, les cours de ventre, l'ardeur d'urine & la toux convulsive, la décoction, l'infusion & la tisane faites avec la racine sont très-utiles : elles adoucissent les humeurs âcres, arrêtent les pertes de sang, & toute sorte d'hémorrhagies; elles desséchent les ulcères internes, & sur-tout ceux des prostates dans la gonorrhée virulente; on ajoute les feuilles dans les décoctions & dans les cataplasmes émolliens & résolutifs. La racine de Langue-de-chien a donné le nom aux pilules de Cynoglosse, dont la vertu est d'adoucir le sang, & de provoquer le sommeil ; mais cette propriété est dûe à l'opium & à la semence de jusquiame, qui entrent dans ces pilules ; on doit leur préférer le *laudanum*: la dose ordinaire de ces pilules est de quatre à cinq grains, dans lesquels il y a environ un grain d'*opium*. L'auteur de la Gazette salutaire rapporte un effet singulier des pilules de Cynoglosse, que Rosinus Lentilius a observé : ayant été appelé, dit cet auteur, pour une femme veuve, d'environ quarante-cinq ans, qui avoit une toux occasionnée par des humeurs âcres qui lui tomboient dans le gosier, je lui ordonnai entr'autres remédes, des pilules de Cynoglosse, combinées avec quelqu'aromatique, l'extrait de réglisse & de safran, & le sirop de pavot : cette femme en prit trois fois, & trois fois elle fut purgée à cinq ou six reprises sans tranchées, mais avec anxiétés & défaillances, quoiqu'il n'entre dans la composition de ces pilules aucune drogue purgative : je lui en nommai tous les ingrédiens, & elle

m'assura qu'elle n'avoit aucune antipathie pour aucun; enfin je lui demandai si elle n'étoit pas sujette à quelque diarrhée critique : elle me répondit qu'elle en avoit une les deux jours qui précédoient ses régles; mais elle avoit pris les pilules de Cynoglosse immédiatement après l'évacuation périodique. Les Auteurs de la Gazette salutaire ajoutent qu'ils ont observé le même effet dans un jeune homme, après avoir pris le *laudanum* liquide de Sydenham.

CYPRÈS.

LE CYPRÈS est un grand arbre dont la tête forme une pyramide ; ses racines sont ligneuses & rameuses ; ses branches sont resserrées les unes auprès des aurres ; son bois est odoriférant, presqu'incorruptible ; ses feuilles sont opposées, formant une espèce de petites écailles verdâtres, pointues, rangées en manière de tuile, le long de petits rameaux quadrangulaires ; ses fleurs sont à chatons, mâles ou femelles sur le même pied ; les mâles sont composées de quatre anthères ou sommets d'étamines ; attachés à la base d'une écaille obronde, aiguë ; l'assemblage des écailles formant un châton oval ; les femelles sont rassemblées en forme de petits cones écailleux, obronds, composés de germes à peine visibles, placés à la base de chaque écaille, qui est ovale & convexe en-dessous. Son fruit est un cône presque rond, composé de portions orbiculées, anguleuses, qui se séparent dans la maturité, & entre lesquelles on trouve de petites semences anguleuses & aiguës.

Cet arbre se nomme *Cupressus metâ in fastigium convolutâ quæ fœmina Plinii*. Tourn. *Cupressus semper virens fœmina*. Linn. Il croît dans le Languedoc, à la Valette, Castelnau, la Puissine; les Languedociens le nomment *lou cipré*; cette espèce est connue impropre-

ment ſous le nom de Cyprès femelle : on voit dans la Provence des avenues entières de Cyprès. Le Cyprès mâle, *Cupreſſus ſemper virens mas.* Linn. croît dans les mêmes endroits ; il ne diffère du Cyprès femelle, qu'en ce qu'il étend ſes branches çà & là, au lieu que le Cyprès femelle les raſſemble à ſon ſommet ; il porte auſſi, de même que le Cyprès femelle, des fleurs mâles & femelles.

Le Cyprès femelle fait un très-bel effet dans les boſquets d'arbres toujours verds ; il ſert à varier les nuances de verdure. Il faut le laiſſer croître naturellement, ſans le tondre ni rapprocher ſes branches ; les cimes vacillantes de cet arbre ont leur agrément. Le Cyprès mâle eſt un des plus grands arbres qui exiſtent. C'eſt de ſon bois qu'on fait le plus d'uſage en Orient pour la charpente & la conſtruction des bâtimens ; il croît à merveille dans un terrein ſablonneux ou pierreux : il ne ſouffre pas le ciſeau non plus que le Cyprès femelle ; il repare cependant bien vîte ce que le tranchant lui a ôté ; il croît vigoureuſement, & eſt d'une bonne conſtitution. Lorſque cet arbre eſt aſſez gros pour qu'on puiſſe en faire des planches, ſon bois n'eſt pas d'une petite valeur ; il ne lui faut pas plus de temps qu'à un chêne pour venir à ce point : pourquoi n'en pas faire dans cette vue des plantations ? Il ſe trouve dans la France tant de terres ſablonneuſes & pierreuſes, qu'on ne peut pas mettre en culture, parcequ'elles n'en rendroient pas les frais ; plantées de Cyprès, un propriétaire auroit non ſeulement le plaiſir de voir croître vivement ces jeunes arbres dans ce méchant terroir, & d'obſerver leurs progrès, mais il auroit de plus la douce ſatisfaction de prévoir qu'un jour ſon héritier en tirera autant de profit que d'une plantation de Chêne.

On appelle dans l'île de Candie les plantations de Cyprès *dos filiæ*, parceque les Candiots les donnent pour dot à leur fille.

On dit que ce bois n'eſt jamais rongé par aucun

infecte, & qu'il se conserve pendant plusieurs siècles; les portes de S. Pierre à Rome qui en étoient, ont duré depuis Constantin le grand jusqu'au temps du pape Eugéne IV; ce qui fait l'espace d'onze cents ans; & elles étoient encore bonnes, lorsque ce pape les fit remplacer par des portes d'airain; c'étoit avec du Cyprès qu'on faisoit, selon Thucidide, les cercueils dans lesquels les Athéniens brûloient leurs héros; les caisses où l'on enferme les momies qu'on nous apporte de l'Egypte sont aussi de ce bois.

De savans auteurs nous vantent beaucoup la vertu qu'a le Cyprès de bonnifier l'air, en le chargeant d'exhalaisons balsamiques, très-saines aux poumons. C'est pourquoi les anciens médecins des pays orientaux avoient coutume d'envoyer dans l'île de Candie, alors pleine de ces arbres, les poitrinaires les moins curables, qui s'en retournoient ordinairement guéris, par la seule vertu de l'air parfumé qu'ils venoient de respirer. Le Cyprès se séme au commencement du printemps; il faut choisir pour cet effet une planche de terre sablonneuse, séche: on l'applanira, puis on y sémera cette graine assez épais, & on la couvrira d'un quart de pouce de la même terre tamisée.

Il est bon d'arroser ce semis par des temps secs, mais fort doucement, de crainte de déterrer la graine, qui, si elle est bonne, léve au bout d'un mois ou environ. Alors il faudra nettoyer ce semis soigneusement, & l'arroser souvent, sur-tout si les temps sont secs, mais de manière à ne pas déchausser ces petits arbres, qui ne tiennent en terre que par un petit nombre de filets très-délicats. On feroit encore mieux de semer cette graine sur une couche tempérée; elle lévera beaucoup plus promptement & plus sûrement qu'en pleine terre.

Ces petits arbres peuvent rester deux ans dans le semis, au bout duquel temps on pourra les mettre en pépinière. On doit choisir pour cette transplantation un temps doux, & qui promette de la pluie, au com-

mencement d'avril, lorsque les vents desséchans de mars finissent à régner. La terre de la pépinière doit être, ainsi que nous l'avons déja dit, sabloneuse ou pierreuse. Après qu'elle aura été bien labourée, & qu'on en aura extirpé toutes les racines, on y fera au cordeau des rigoles de trois pieds en trois pieds, dans lesquelles on plantera à huit pouces les uns des autres les jeunes Cyprès, qu'on aura eu soin préalablement d'arracher avec leurs racines bien entières, & s'il se peut avec des mottes; quand ils seront plantés on serrera la terre avec les pieds, on les entourera ensuite de menue paille, & on les arrosera pour coler la terre contre leurs racines. Cet arrosement doit être réitéré deux fois par semaines, jusqu'à ce qu'ils soient bien repris.

Ces arbres peuvent rester trois ou quatre ans dans la pépinière, plus ou moins, selon qu'ils auront bien ou mal poussé, & que le terrein qu'on leur destine sera ou ne sera pas préparé. Veut-on les y laisser plus longtemps, il faut alors de deux en ôter un dans toutes les rangées; sans quoi leurs racines s'entrelaceroient tellement les unes dans les autres, qu'on ne pourroit plus les arracher, ni les transplanter sans beaucoup de peine, & qui pis est, sans qu'on fût dans le cas de craindre, ou qu'ils ne reprissent pas, ou qu'étant repris ils ne végétassent plus que foiblement.

Lorsqu'on veut les planter à demeure, il faut les enlever en motte, de cette manière; faites un fossé circulaire autour de chacun de ces Cyprès, coupez toutes les racines latérales qui passent, puis détachez la motte par-dessous en l'amincissant avec la bêche, & coupez la racine qui pivotte. Cela fait, ôtez toute la terre de dessus la motte jusqu'aux premières racines latérales, & pour la rendre encore plus légère, ôtez par les côtés autant de terre qu'il sera possible, de sorte qu'il n'en reste que ce que les racines en peuvent soutenir. Alors deux hommes pourront aisément porter l'arbre sur une

civière, jusqu'à l'endroit où vous voulez se placer, ayant attention de ne pas faire ébouler la terre de la motte par des mouvemens trop brusques; si l'endroit où vous voulez mettre ces arbres est un peu éloigné, il faudra les mettre dans des paniers, ou bien envelopper leur motte avec de la paille; si votre dessein en les plantant est d'avoir un jour du bois de construction, espacez-les à dix-huit ou vingt pieds les uns des autres, en tout sens. Lorsqu'ils seront plantés, serrez bien la terre contre leurs racines; mettez de la litière autour de leurs pieds, pour prévenir le desséchement; arrosez-les ensuite, & réitérez quelquefois cet arrosement jusqu'à ce qu'ils soient bien repris; cela fait, ils ne demandent plus d'autre soin que d'arracher les mauvaises herbes autour de leurs pieds: la meilleure graine pour semer est celle qui nous vient d'Italie ou des provinces méridionales de la France, où elle mûrit parfaitement.

CYTISE.

LE CYTISE, l'Ebénier des Alpes, l'Aubours, est un arbre de moyenne grandeur, dont la racine est ligneuse & rameuse; sa tige est droite, son écorce d'un gris verdâtre, son bois très-dur, imitant l'*ébéne verd;* ses feuilles sont alternes, portées par un long pétiole, aîlées, ayant les folioles ovales, oblongues; ses fleurs sont jaunes, disposées en longues grappes pendantes, papillonnacées, dont l'étendart est oval, relevé, recourbé des côtés; les aîles de la longueur de l'étendart, droites & obtuses; la carêne renflée & aiguë; le calice d'une seule pièce, court & campanulé, ayant dix étamines, dont neuf sont réunies par leur filet. Son fruit est légumineux, oblong, obtus, étroit à sa base, contenant des semences applaties, reniformes.

Cet arbre se nomme *Cytisus alpinus, latifolius, flore racemoso pendulo*. Tourn. *Cytisus laburnum*. Linn. Il croît naturellement dans les Alpes, les montagnes du Dauphiné & du Bugey. Il y en a plusieurs variétés.

Les Cytises ne sont point délicats : M. Duhamel en a planté sur des côtes où la terre étoit assez mauvaise, & ils ont subsisté ; on les multiplie aisément de semences & par marcottes ; ils reprennent aussi très-bien de bouture ; ils forment d'assez grands arbres, qui sont très-beaux, quand ils sont chargés de leurs grandes grappes de fleurs jaunes : ils fleurissent au mois de mai, & méritent d'être mis dans les bosquets printanniers. Le bois du Cytise est très-bon pour faire des manches à couteaux ; il est fort liant ; on assure qu'on en fait d'excellens brancards de chaise.

On confit au vinaigre les petits boutons de Cytises, qu'on mange en guise de cornichons ; ses fleurs & ses semences passent pour être apéritives, & suivant quelques auteurs, pour laxatives.



DELPHINETTE.

DELPHINETTE.

La DELPHINETTE, le Pied d'Alouette, l'Eperon de Chevalier, l'Herbe Sainte Othilie, la Consoude royale, est une plante dont la racine est droite, rameuse, fibreuse, blanchâtre ; sa tige est haute d'un pied, herbacée, cylindrique, rameuse ; ses feuilles sont alternes, sessiles, divisées en folioles étroites, assez semblables à celles de l'aurone mâle ; ses fleurs sont placées au sommet, disposées en grappes, avec des feuilles florales à la base de chaque péduncule ; elles sont anomales, à cinq pétales inégaux, disposés en rond ; le supérieur est échancré, antérieurement plus obtus que les autres, postérieurement tubulé, finissant en une corne longue ; les autres pétales sont ovales, lancéolés, ouverts, presqu'égaux ; on remarque dans cette plante un nectar monophile, divisé en deux, placé au milieu des pétales & prolongé en arrière ; dans le tube du pétale supérieur, il n'y a aucun calice : la couleur de cette fleur est ordinairement bleue. Son fruit est unicapsulaire, long, droit, recourbé à la pointe, univalve, contenant plusieurs semences rudes, anguleuses, noires.

Cette plante se nomme *Delphinium segetum*. Tourn. *Delphinium consolida*.. Linn. Elle est annuelle ; elle vient dans les champs de bled ; on la cultive dans les jardins. Il y en a plusieurs variétés à fleurs bleues, blanches, rouges, &c. On estime dans les jardins les Delphinettes à fleurs doubles ; on attribue à la Delphinette une vertu vulnéraire & astringente : elle est peu d'usage.

Plusieurs personnes de la province d'Anjou ont éprouvé avec succès les vertus du Pied d'Alouette ou *Delphinium*, pour la destruction du charanson. Cette plante que l'on a reconnue être ennemie de plusieurs insectes, fournit des semences qui sont d'un grand usage contre

ces animaux. Pour un monceau de bled, d'environ 60 ſeptiers, on prend une livre de graine de Pied d'Alouette; on la mêle parmi le grain, & quand on veut ſe ſervir du bled, la ſéparation s'en fait aiſément par le crible.

DENTAIRE.

LA DENTAIRE eſt une plante dont la racine eſt noueuſe, couverte d'écailles tuilées, de la groſſeur du pouce; ſa tige eſt ſimple, de la hauteur de deux ou trois pieds, terminée par des fleurs diſpoſées en grappe; ſes feuilles ſont alternes, pétiolées; les ſupérieures ſont digitées: leurs folioles ſont au nombre de cinq ou de ſept, ſimples, entières, dentées, lanceolées, aiguës; ſes fleurs ſont purpurines, cruciformes, ayant les pétales obtus, obronds, à peine échancrés & les onglets de la longueur du calice; ſon fruit eſt une ſilique longue, cylindrique, biloculaire, bivalve, ayant la cloiſon plus longue que les battans, & contenant des ſemences ovales. Cette plante ſe nomme *Dentaria heptaphyllos baccifera.* Pin. *Dentaria pentaphyllos.* Linn. Elle eſt pérennelle, & croît ſur les Alpes, les montagnes du Bugey, dans le territoire de Colmars en Provence, au Mont d'Or en Auvergne, & à l'Eſperou dans le Languedoc.

Elle eſt carminative, vulnéraire & déterſive: on s'en ſert rarement; on n'emploie que la racine.

DENTELAIRE.

LA DENTELAIRE, l'Herbe au Cancer, la Malsherbes, eſt une plante dont la racine eſt rameuſe; ſa tige eſt

herbacée, cylindrique, cannelée, haute de deux pieds; ses feuilles sont alternes, simples, entières, embrassant la tige, bordées de poils; ses fleurs sont placées au sommet des tiges, ramassées en bouquet: elles sont monopétales, infundibuliformes, divisées en cinq parties, ayant les étamines insérées à des écailles, qui remplissent la base de la corolle & qui sont plus longs qu'elles; son fruit est une semence ovale, renfermée dans la fleur, sans péricarpe.

Cette plante se nomme *Plumbago europæa. Plumbago foliis amplexicaulibus lanceolatis scabris.* Linn. Elle est pérennelle, & se trouve dans les provinces méridionales de la France; on en voit sur tout aux environs de Narbonne & à l'Hermitage de Forceral.

On estime cette plante pour guérir les cors des pieds & les durillons qui se forment proche le fondement en allant à cheval; sa racine est salivaire, & imprime une couleur plombée aux dents; on l'emploie en topique pour les cancers & les maux de dents.

DENT DE LION.

LA DENT DE LION, le Pissenlit, est une plante dont la racine est laiteuse, de la grosseur du petit doigt; ses feuilles sont oblongues, médiocrement larges, découpées comme celles de la chichorée sauvage, & couchées sur terre; il s'élève d'entr'elles des pédicules longs d'une palme, ronds, nuds, fistuleux, tendres, un peu velus, rougeâtres, quoiqu'empreints d'un suc laiteux, soutenant en leurs sommets une belle fleur, composée de demi-fleurons jaunâtres, d'une odeur assez agréable; à cette fleur succédent des graines rougeâtres, garnies d'aigrettes & disposées en rond; ces semences tombent dans leur maturité, & sont emportées par le vent. On appelle Tête de moine la couche

charnue qui reste après la chute de la fleur. Cette fleur dure depuis le mois de mars jusqu'en été. On nomme le Pissenlit, en termes de Botanique, *Dens leonis latiore folio*. Tourn. 468. *Leontodon calice inferne reflexo, foliis runcinatis denticulatis lævibus*. Linn. *Sp. plant*. 1122.

Le Pissenlit est pérennel, & croît naturellement par toute la France dans les prés, aux lieux gras & humides; il y en a de trois ou quatre variétés. Il est apéritif, diurétique, vulnéraire & fébrifuge. Tragus dit que l'eau de cette plante est très-bonne dans les inflammations intérieures. Barbette en conseille le suc; il purifie le sang par les urines: ce suc s'emploie avec succès dans la colique, la néphrétique & la rétention d'urine. Etmuller le prescrivoit dans les maladies chroniques provenant des obstructions du foie & du mésentère, dans les fièvres intermittentes, & dans les fièvres putrides invétérées. Thomas Fuller recommande ce même suc dans les maladies de la peau: on se sert de ses racines dans les tisanes & les aposémes apéritifs. La décoction de toute la plante convient à ceux qui ont la jaunisse.

Pour appaiser la toux violente, & guérir le rhumatisme, on fait boire le soir & le matin une écuellée de lait de vache, mêlé avec autant de décoction de Pissenlit, à laquelle on ajoute un peu de sucre candi. Matthiole ordonne le Pissenlit bouilli avec des lentilles dans la dyssenterie. Parkinson recommande la décoction des racines & des feuilles de cette plante dans du vin ou du bouillon, pour la cachexie, la phthisie & les fièvres intermittentes. M. Garidel l'a expérimenté avec succès contre la fièvre, dans les malades d'un tempérament sec & bilieux, quand le quinquina n'avoit fait que suspendre légérement l'accès, & quand la fièvre dégénéroit en fièvre lente & habituelle. On conseille le suc laiteux du Pissenlit pour les maladies des yeux; on y en verse quelques gouttes, délayées dans de l'eau de fenouil. Le suc de cette même plante est un grand détersif; on

s'en sert avec succès pour les ulcères des mammelles, ceux des jambes & des parties de la génération ; on le substitue au suc de nicotiane. Les médecins Lorrains font entrer le Pissenlit en grande quantité dans les bouillons qu'ils prescrivent au printemps, lorsqu'il s'agit de purifier la masse du sang. Tout le monde sait qu'on mange en salade les jeunes feuilles de Pissenlit, après les avoir laissé tremper quelque temps dans de l'eau, pour en adoucir l'amertume.

DIGITALE.

La DIGITALE ou Gants de Notte-Dame, est une plante dont la racine est en forme de navet, avec des radicules latérales, fibreuses ; sa tige est haute d'une coudée au plus, anguleuse, velue, rougeâtre, creuse. Ses feuilles sont ovales, aiguës, rudes ; les radicales portées par de longs pétioles ; ses fleurs sont rangées sur un côté de la tige, pendantes, portées par de courts péduncules, à l'origine desquels on trouve des feuilles florales ; elles sont monopétales, irrégulières, campanulées, leur tube est large & renflé en-dehors, le limbe court, découpé en quatre parties, imitant la forme des lèvres par sa partie supérieure qui est entière, & par l'inférieure ; la corolle de la fleur est de couleur de pourpre, avec des taches blanches & des poils dans l'intérieur; son fruit a une capsule arrondie, terminée en pointe, divisée en deux loges ; les semences sont menues, presque anguleuses.

Cette plante se nomme *Digitalis purpurea*. J. B. *Digitalis calicinis foliolis ovatis acutis, corollis obtusis, labio superiore integro*. Linn. *Sp. plant.* 866. Cette espèce de Digitale croît dans la Provence, les montagnes du Lyonnois, auprès de la Ferté sur la route de Montmirail dans la Brie, auprès de Saulieue dans

la Bourgogne, aux environs de Nantes en Bretagne sur tous les chemins & dans les champs, à l'Esperou auprès de Montpellier, aux environs d'Estampes, dans les collines du Rousset, dans les bois de la Barre, dans ceux de Torsou & entre les rochers de Boissy sous S. Yon; elle est aussi commune autour de Chaumontois, & dans la Sologne, généralité d'Orléans; on en voit beaucoup le long de la levée sur la route de Saumur. On en trouve encore dans le bas Poitou autour de Reaumur, & dans la Normandie aux environs de l'Aigle; dans les montagnes des Vosges auprès de Remiremont, sur le mont Rosberg près de S. Tamarin; dans les taillis à Meudon, à Versailles, à S. Clair & à Montmorenci.

Outre cette espèce, il y a encore en France deux espèces de Digitale. La première se nomme la Digitale blanche : *Digitalis flore magno candido*. Tourn. 165. Elle est très-commune en Alsace, en Provence le long des chemins & des haies, entre Bruam & Plombières dans la Bourgogne, & auprès de Chaignay dans un petit vallon; on en voit aussi en Champagne dans le Rhémois, au champ de la Rène proche Luvrigny, au mont Flambert dans le bois à droite en descendant à Avenay. Cette Digitale est une variété de celle dont il est question dans cet article.

La seconde espèce est la grande Digitale jaune. *Digitalis major lutea, vel pallida, parvo flore.* Pin. 224. On la trouve en Provence, en Picardie sur le chemin d'Hailly, en Champagne à la Caut, à deux lieues d'Epernay, à l'Esperou auprès de Montpellier, sur le mont Rosberg en Alsace, sur le mont Pila, & à Fontainebleau, & dans les bois de Liverdun, auprès de Nancy.

Jean Ray prétend que la fleur de Digitale est émétique : Dodonée dit que quelques personnes, pour avoir mangé de cette plante mêlée avec d'autres, & des œufs dans des gâteaux, avoient vomi. Lobel rapporte que les pauvres de Sommerset en Angleterre, prennent de cette herbe en guise de vomitif, lorsqu'ils ont la fièvre.

Parkinson lui attribue une vertu anti-épileptique, & la prescrit à la dose de deux poignées, avec quatre onces de polypode de chêne, bouillie dans une suffisante quantité de bierre; on fait boire deux fois la semaine aux épileptiques cette décoction : plusieurs ont été guéris pat l'usage de ce spécifique; mais suivant M. Ray, il faut que ceux qui usent de ce remède soient extrêmement robustes; si on en croit aussi Parkinson, la Digitale pilée & appliquée, ou son suc mêlé dans un onguent, guérir les tumeurs scrophuleuscs. J. Ray dit aussi que plusieurs personnes ont beaucoup de confiance dans les fleurs de la Digitale pout cette maladie. Quelques-uns mettent à volonré de ces fleurs dans du beurre fait au mois de mai, & ils l'exposent au soleil pendant l'été; d'autres les mêlent avec du saindoux, & les enfouissent dans la terre pendant quarante jours; les uns & les autres laissent ces fleurs dans l'onguent, qu'ils étendent sur du linge & qu'ils appliquent sur les tumeurs; ils disent qu'ils ont éprouvé que ce remède suffit pont dissiper & faire mûrir les tumeurs, & pour déterger & cicatriser les ulcères. Ils purgent pendant le même temps tous les cinq ou six jours avec le diacartame, & ils font boire la décoction de l'herbe à Robert : on frotte la partie rouge de l'ulcère avec la partie la plus fine de l'onguent, & on étend sur du linge la partie la plus grossière, que l'on ne change jamais. Il y a des personnes qui prennent les jeunes pousses de cette plante; ils en expriment le suc & le font bouillir dans du beurre, jusqu'à ce qu'il soit tari. Ils remettent deux ou trois fois de nouveau suc, & le font bouillir de même. Il faur observer 1° qu'on doit préparer une suffisante quanrité d'onguent dans le temps que l'on peut avoir des fleurs, car quelquefois une année & même davantage ne suffit pas pour guérir entièrement: 2.° il ne faur pas craindre, quoique les ulcères deviennent d'abord plus grands; car cet onguent après avoir desséché & consommé toutes les tumeurs, les guérira & les

Kk 4

cicatrisera : 3.° cet onguent est utile dans les écrouelles humides & d'où il découle du pus : il est peu utile dans celles qui sont séches, mais il faut avoir recours au basilic & au précipité. Il y a un ancien proverbe en Italie qui dit que la Digitale guérit toutes les plaies.

La Digitale fait un très-bel effet dans les parterres, à cause de la beauté de sa fleur.

Dans l'Histoire de l'Académie des Sciences, année 1748, on rapporte une observation qui prouve combien la Digitale est dangereuse à la volaille. M. Salerne médecin à Orléans, & correspondant de cette académie, ayant appris que plusieurs dindonneaux étoient morts pour avoir mangé des feuilles de grande Digitale à fleurs rouges, qu'on leur avoit données par hasard pour du bouillon blanc, voulut s'assurer de ce qui en étoit : il donna pour cela de ces mêmes feuilles à un gros dindon ; quoique cet animal fût fort & vigoureux, que la plante eût peu de vertu, tant parceque les feuilles étoient cueillies depuis sept à huit jours, que parceque l'expérience avoit été faite en hiver, & qu'il n'en eût mangé qu'une seule fois, il en fut cependant si malade, qu'il ne pouvoit se tenir sur ses jambes ; il paroissoit yvre, & rendoit des excrémens rougeâtres ; huit jours de bonne nourriture suffirent à peine pour le rétablir. M. Salerne jugea à propos de faire une seconde expérience, & de la pousser plus loin : il donna, au mois de décembre, des feuilles de la même plante hachées, mêlées avec du son de froment, à un coq d'inde vigoureux, & qui pesoit sept livres ; dès qu'il en eut mangé, il parut triste & mélancholique ; ses plumes étoient hérissées, & son col pâle & retiré ; il en mangea encore cependant pendant quatre jours, & en consomma une demi poignée qui avoient été cueillies depuis environ huit jours, & comme nous l'avons dit, dans une saison très-avancée. Dès la première fois on remarqua que les excrémens, naturellement verds & bien liés, étoient devenus rougeâtres & liquides, comme

s'il eût été attaqué de la dyssenterie. L'animal ne voulut plus absolument manger de cette pâte, qui lui avoit été si nuisible, on fut obligé de lui donner du son délayé avec de l'eau, mais cependant il continua d'être triste & dégoûté ; il lui prenoit de temps en temps des convulsions si vives, qu'il se laissoit tomber ; lorsqu'il s'étoit relevé, il marchoit comme s'il eût été yvre, & quoiqu'il eût de quoi se percher, il se tenoit toujours à terre ; il poussoit presque sans cesse des cris plaintifs ; il refusoit tous les alimens, même l'orge & l'avoine, dont on sait que ces animaux sont très-friands ; au bout de cinq ou six jours, les excrémens devinrent blancs comme de la chaux nouvellement éteinte, puis jaunes, verdâtres & noirâtres. Enfin le dix-huitième jour de l'expérience, il mourut dans une maigreur si grande, que de sept livres qu'il pesoit avant qu'il commençât à prendre de cette nourriture, il étoit réduit à trois : on l'ouvrit, & on trouva le cœur, le poumon, le foie & la vésicule du fiel flétris ; l'estomac avoit son velouté, mais il étoit absolument vuide. Au moment qu'on l'ouvrit, il rendit par le bec & par l'anus une matière verte & liquide, semblable à de la lie d'huile d'olives ; cette matière étoit plus épaisse dans le gesier & les intestins. On voit par ces expériences le dérangement que l'usage de cette plante peut causer dans les organes de ces animaux, & combien on doit être attentif à la détruire dans les endroits où on les éléve.

DOMPTE-VENIN.

Le DOMPTE-VENIN est une plante dont la racine est accompagnée de beaucoup de fibres ; plusieurs sortent de la même tête : elles sont assez grosses, longues, blanches, nauseabondes, d'un goût âcre, un peu amer, désagréable & d'une odeur forte ; ses tiges sont pliantes,

hautes d'une coudée & plus, velues & noueuſes. Ses feuilles ſont oppoſées deux à deux, un peu velues à leurs bords & ſur les côtés, de la figure de celles de lierre, mais plus longues, à côtes plus relevées & portées ſut des queues courtes. De l'aiſſelle des feuilles ſortent des pédicules, diviſés en plusieurs autres, qui portent des fleurs blanchâttes d'une ſeule pièce, en cloche, ouvertes, partagées en cinq parties, & gatnies de cinq ſommets de même couleur, diſpoſées en manière de roſettes; leur calice eſt diviſé auſſi en cinq patties, & le piſtil eſt attaché à la partie poſtérieure de la fleut en manière de clou. Cette fleur eſt chargée en dedans d'un chapiteau, dentelée le plus ſouvent de cinq pointes. Le piſtil ſe change en un fruit compoſé de deux gaînes membraneuſes, longues de plus d'un pouce & demi, qui s'ouvrent dans leur longueur, & forment plusieurs ſemences rouſſes, larges, applaties, garnies d'un placenta. Cette plante ſe nomme *Aſclepias albo flore*. Pin. 303. *Aſclepias foliis ovatis baſi barbatis, caule erecto, umbellis proliferis*. Linn. *Sp. plant*. 314. On en trouve beaucoup aux environs de Paris, de Nanci, de Lyon, en Alſace, en Languedoc, en Provence, où on la nomme *Reviromenu*, dans le Dauphiné, aux environs d'Eſtampes, dans l'Orléanois, dans les bois de Piquigny & d'Hailly, à deux ou trois lieues d'Amiens, dans le Nantois, dans la Bourgogne & la Franche-Comté.

On trouve encore dans la France d'auttes eſpèces de Dompte-venin: la première eſt le dompte-venin à fleur jaune. *Aſclepias anguſti-folia flore flaveſcente*. Tourn. 94. Cette eſpèce croît aux environs de Paris, de Nantes, d'Aix, & de Nanci.

La ſeconde eſt le Dompte-venin à fleurs noires. *Aſclepias nigro flore*. Tourn. 94. On la voit aux environs de Montpellier & d'Aix.

La troiſième eſt connue ſous le nom d'*Aſclepias non ſcriptum foliis nigris in ſummo hiſpidis*. Corn. 220.

La racine de Dompte-venin passe pour alexitère, sudorifique, apéritive & histérique ; ses feuilles sont résolutives : Tragus prétend qu'une demi-livre de cette racine bouillie dans du vin, & réduite à un tiers, fait suer & soulage les hydropiques. On préfère la décoction de cette racine dans l'eau à celle de la scorsonère pour les fièvres malignes : M. Garidel dit en avoir éprouvé de grands succès dans ces cas ; il dit aussi s'être servi quelquefois très-efficacement de cette racine dans les fièvres intermittentes. Joachim George Eléonor dit que cette racine prise intérieurement, atténue & divise les humeurs visqueuses qui farcissent les glandes dans les écrouelles ; on fait prendre aussi dans ces maladies l'extrait des racines & des feuilles de cette plante. L'herbe du Dompte-venin, amortie & mise en cataplasme, amollit les tumeurs des mammelles ; sa racine en poudre est détersive, & nettoie les ulcères ; on la substitue quelquefois à la racine de petite aristoloche. Asclepias fut le premier médecin qui mit cette plante en usage, & c'est de-là que lui est venu un de ses noms. Quand on prescrit la racine de Dompte-venin aux chevaux, c'est à la dose d'une demi-once, ou d'une once, & l'extrait depuis deux gros jusqu'à une demi-once.

DORONIC.

On distingue en France deux espèces de Doronic, qui naissent l'un & l'autre sur les plus hautes montagnes ; l'un qu'on nomme Doronic à racines de scorpion. *Doronicum radice scorpii.* T ; & l'autre Doronic d'Allemagne, ou Doronic à feuilles de plantain. *Doronicum alterum plantaginis folio.* T. Nous parlerons dans cet article de ces deux espèces de plante.

Le Doronic à racines de scorpion est celui dont on

emploie la racine dans la pharmacie. Les racines de cette plante sont comme articulées par des nœuds, représentant en quelque façon la figure d'un scorpion, serpentant obliquement, ayant quelques fibres qui naissent de la partie inférieure des nœuds. De ces racines sortent plusieurs feuilles arrondies, larges, d'un verd clair, molles & couvertes d'un peu de duvet fin. La tige a plus de neuf pouces, elle est couverte de duvet, cylindrique, cannelée, se partageant en un petit nombre de rameaux, qui portent à leurs sommets des fleurs radiées, dont le disque est formé de plusieurs fleurons jaunes, & la couronne est composée de demi-fleurons de même couleur, appuyés sur des embryons, & renfermés dans un calice, qui est un bassin fort évasé, & fendu jusqu'à sa base en plusieurs parties. Lorsque la fleur est passée, les embryons deviennent des semences noirâtres, aigrettées & plantées sur le placenta ou couche du calice. Linneus la nomme *Arnica scorpioides. Arnica foliis alternis serratis.* Elle croît sur les montagnes des Alpes, notamment sur le mont Pila, à l'Esperou dans le Languedoc.

Les Botanistes disputent encore sur la qualité salutaire ou venimeuse de cette plante : les uns, tels qu'Aldrovande, J. Bauhin, Matthiole, C. Hoffman, &c. la regardent comme nuisible ; les autres, entr'autres Pena, Lobel, Camerarius, Schroder, Charas, &c. croient qu'elle est alexipharmaque. Ceux qui ont pensé que cette plante étoit un poison, paroissent fondés sur l'effet dangereux & mortel qu'elle produit sur les chiens car il est certain, d'après des expériences faites, qu'elle occasionne en peu de temps la mort à ces animaux. Gesner en a fait sur lui-même l'expérience ; il a mangé de cette racine, & aussitôt son estomac & son bas-ventre se sont enflés ; mais ces symptômes ont disparu le second jour, ce savant s'étant mis dans un bain d'eau chaude. Ceux qui lui contestent cette mauvaise qualité, prétendent qu'on ne doit pas con-

clurre la malignité de cette plante de l'effet qu'elle produit sur les animaux, puisqu'il y a plusieurs plantes qui sont mortelles aux animaux, & qui deviennent salutaires à l'homme : d'ailleurs, disent-ils, quoique la racine fraîche paroisse être préjudiciable, il est certain qu'elle perd sa qualité nuisible lorsqu'elle séche : quoi qu'il en soit, nous ne conseillons pas de faire usage de cette plante connue plus particulièrement sous le nom de Doronic romain.

Le Doronic d'Allemagne ou l'Arnica, est une plante qui pousse dès sa racine plusieurs feuilles vertes, oblongues, nerveuses, arrondies à leurs extrémités, semblables à celles du plantain, du milieu desquelles s'élève une tige à la hauteur d'environ deux pieds, ronde, nouée, rameuse vers le haut, accompagnée de feuilles plus petites que les précédentes, opposées deux à deux à chaque nœud; il paroît à chaque sommité une fleur radiée, dont le disque est formé de plusieurs fleurons jaunes, & la couronne est composée de demi-fleurons de même couleur, appuyés sur des embryons & renfermés dans un calice, qui est un bassin fort évasé & fendu jusqu'à sa base en plusieurs parties. Lorsque la fleur est passée, il lui succéde des semences noires, cannelées, oblongues, garnies d'aigrettes. Sa racine est brune, rampante, fibreuse, rougeâtre, d'une odeur aromatique assez agréable.

Linneus nomme cette espèce *Doronicum foliis ovatis acutis obsolete dentatis, ramis alternis*. Hort. Cliff. 411. On la connoît en Lorraine sous le nom de tabac des Vosges.

Cette plante croît en Lorraine sur le mont Balon, dans les Vosges, aux environs de Remiremont & d'Epinal; dans la Provence, sur le mont Pila, sur le mont d'Or dans l'Auvergne, à l'Esperou dans le Languedoc, en Alsace, dans les bois des Capucins d'Amiens en Picardie, & sur-tout sur les montagnes des Alpes & des Pyrénées : elle fleurit pour l'ordinaire en mai & juin;

ses semences sont mûres en juillet & août. Les feuilles & les pétales de ce dernier ou tabac des Vosges, fraîches & écrasées, font éternuer & occasionnent le prurit aux narines, lorsqu'on les en approche; ce qui a fait croire à quelques-uns, dit Cartheuser, qu'on devoit appeller cette plante *Ptarmica*, & non pas *Arnica*.

Les fleurs de l'Arnica, dit encore M. Cartheuser, & ce sont ses propres termes que nous allons citer ici, ont beaucoup plus de force & de vertu que son herbe, parcequ'elles contiennent une plus grande abondance de principe résineux, duquel dépend sa plus grande activité. En effet, une once de fleurs fournit environ un gros & demi d'extrait résineux, & deux gros & un scrupule d'extrait gommeux; une égale quantité d'herbe fournit un gros & un demi scrupule d'extrait résineux, & deux gros & demi d'extrait gommeux. L'infusion aqueuse de ses fleurs filtrée, est d'un jaune brunâtre, porte une odeur désagréable d'herbe, & a un goût assez amer. Après l'avoir légèrement fait épaissir, elle fournit un extrait d'un brun foncé, d'une odeur foible, balsamique & amère, un peu austère & d'un goût âcre. Son infusion faite dans l'esprit de vin est d'une belle couleur jaune, elle a une saveur âcre, subtile & tant soit peu brulante, mêlée d'un peu d'amertume très-légère & à peine sensible, & exhale des vapeurs un peu âcres, très-subtiles, qu'on doit en partie attribuer à son menstrue. Son extrait épaissi n'est pas si âcre que son infusion, il imprime cependant sur la langue une saveur âcre & un peu austère.

L'herbe & les fleurs, & même la racine qu'on emploie dans certaines circonstances avec les feuilles & les fleurs, quelquefois avec beaucoup de succès, n'agissent immédiatement que sur les parties solides seulement, moyennant lesquelles elles agissent ensuite sur les fluides; en effet, elles excitent si fortement les contractions & les oscillations des solides, que les humeurs doivent

circuler avec plus de vîtesse; les fluides épaissis, visqueux, coagulés, grumelés, arrêtés, extravasés, doivent aussi se résoudre avant de se disperser & se répandre partout dans leurs endroits propres. On prescrit l'herbe & les fleurs à la dose d'une poignée ou deux, en infusion, ou en décoction. On les prépare d'abord pour plus de sûreté & de succeès avec de l'eau chaude, ensuite avec de la bière ou de l'eau. Lorsqu'on en fait usage, continue toujours M. Cartheuser, on sent de grandes douleurs dans la partie affectée; on est même le plus souvent attaqué d'une grande cardialgie avec des nausées & des efforts pour vomir; on a des coliques si violentes que les malades croient toucher à leurs dernières heures. Enfin tous ces troubles sont suivis d'une grande évacuation par les urines ou par les sueurs, ou bien enfin ils agissent par le vomissement ou par les selles.

Ce sont de très-bons remèdes pour résoudre, diviser & atténuer le sang extravasé & grumelé après les contusions, les chutes considérables, ou autres semblables accidens fâcheux. Ils évacuent dans cette circonstance par les urines ou par les sueurs; quelquefois le sang extravasé porte à l'estomac & sort par le vomissement; tantôt répandu dans les intestins, il sort par les selles, ou quelquefois enfin par la partie affligée, lorsqu'il y a quelqu'ouverture.

On l'emploie, suivant le même auteur, & les autres auteurs Allemands, avec un succès merveilleux, non seulement lorsque le sang est grumelé & extravasé, mais encore en d'autres circonstances, telles que la pierre, la néphrétique sabloneuse pituiteuse, les douleurs opiniatres de côté, la goutte, la paralysie, l'hydropisie humide naissante, la cachexie, les fièvres quattes opiniâtres, les stases & la stagnation du sang, les obstructions de la matrice, de la rate & des autres viscères, & dans l'asthme pituiteux. Les médecins françois l'emploient cependant rarement dans toutes ces maladies,

parcequ'ils en craignent les effets. Lorsque l'on veut se servir de l'herbe ou des fleurs, on les donne en infusion, ou en décoction, seules si l'on veut, à la dose d'une poignée ou deux, après avoir cependant fait précéder quelque relâchant ; ou on les donne à moindre dose, joints à quelques autres remèdes ; ce que tout le monde n'approuve pas. Lorsqu'on les donne seuls & en dose entière, si les forces du malade le permettent, il vaut mieux qu'il se promène doucement dans sa chambre, après en avoir pris l'infusion ou la décoction, que de rester au lit; parceque les douleurs qui suivent ordinairement sont bien moindres, pour peu qu'on fasse d'exercice, que lorsqu'on est couché.

M. Chomel, dans son traité des plantes, revoque en doute la plus grande partie des vertus de l'Arnica; il prétend aussi qu'on ne doit donner cette plante qu'à petite dose, à cause de sa grande acrimonie, & qu'on ne doit en commencer l'usage qu'à la dose au plus de dix à douze grains; les Allemands, continue ce célébre médecin, dosent un peu trop les remèdes, & surtout les purgatifs: au reste l'Arnica est considéré actuellement en Allemagne comme une panacée universelle: les Allemands le conseillent dans les pertes de sang auxquelles les femmes sont sujettes, & souvent avec succès, principalement lorsque ces pertes viennent d'engorgement des viscères. On prétend que les fleurs bouillies dans de la lessive, sont très-bonnes pour les maux de tête, & pour rendre les cheveux blonds; on nous envoie à Paris les aigrettes de l'Arnica, qu'on nomme fleurs des Alpes, & même des Vosges: elles sont éternuer violemment, c'est pourquoi elles sont très-bien indiquées dans les affections soporeuses: Mappus dit avoir lui-même remarqué cette vertu. Jean-Michel Fehr rapporte plusieurs guérisons qu'il a opérées par le moyen de cette plante.

⁂

DOUBLE-

DOUBLE-FEUILLE.

La DOUBLE-FEUILLE, l'Ophrise double-feuille, l'*Ophris* est une plante dont la racine est bulbeuse, fibreuse ; elle n'a qu'une seule tige, haute d'un pied & demi, herbacée, très-simple & cylindrique ; ses feuilles sont opposées & embrassent le milieu de la tige ; elles sont au nombre de deux, simples, très-entières, larges, nerveuses, ovales ; ses fleurs sont au sommet, disposées en épis, anomales, ayant cinq pétales oblongs, réunis en-dessus, égaux, dont deux extérieurs, un nectar plus long que les pétales, en forme de lèvre pendante, divisée en deux. Son fruit est une capsule presqu'ovoïde, à trois côtés, obtuse, striée, à trois battans, uniloculaire, s'ouvrant par les sillons des angles, renfermant des semences qui imitent la sciure de bois.

Cette plante se nomme *Ophris bifolia.* Pin. *Ophris ovata.* Linn. Elle est pérennelle, croît dans les terreins humides, marécageux, & dans les bois ; il y en a aux environs de Paris, dans le Lyonnois, la Lorraine, & plusieurs autres provinces du royaume. On connoît en France différentes espèces d'Ophrise. *Voyez art. Ophrise.* La Double-feuille n'est pas d'un usage bien commun, cependant les paysans l'emploient pour les vieilles plaies & ulcères ; ils font infuser toute la plante, racine & feuilles, dans l'huile d'olive, & s'en servent ensuite comme d'un baume ; quelques-uns la pilent sans tant de façons, & l'appliquent sur le mal.



DOUCE-AMÈRE.

LA DOUCE-AMÈRE, la Morelle grimpante, la Loque, la Vigne de Judée, le *Solanum ſcandens*, eſt une plante dont la racine eſt petite & fibreuſe; ſes branches ſont grêles, longues de cinq à ſix pieds, & grimpent ſur les haies ou ſur les arbriſſeaux. Dans les jeunes branches l'écorce eſt verte; dans les vieilles elle eſt gerſée & cendrée, & d'un goût amer. Son bois renferme une moëlle ſongueuſe & caſſante; ſes feuilles ſont oblongues, liſſes, pointues & rangées alternativement le long des branches, aſſez ſemblables à celles de la morelle ordinaire, de couleur verte-brune, d'une ſaveur fade, & d'une odeur narcotique. Ses fleurs ſont petites & naiſſent en bouquet, d'une odeur diſgracieuſe, mais elles ſont aſſez agréables à la vue; chacune des fleurs eſt une roſette découpée en cinq parties; à ces fleurs ſuccèdent des baies ovales, molles, ſucculentes, rougeâtres, viſqueuſes, d'une ſaveur vineuſe, & contenant pluſieurs ſemences applaties & blanchâtres.

Cette plante ſe nomme *Solanum ſcandens, ſeu dulcamara*. Pin. *Solanum dulca-mara*. Linn. Elle eſt pérennelle, & croît naturellement dans les endroits humides, dans les haies, les buiſſons; on en voit aux environs de Paris, d'Aix, de Lyon, dans la Bourgogne, l'Alſace & ailleurs.

Elle eſt diurétique, anodine; elle diſſout le ſang extravaſé & grumelé dans les viſcères, & purge quelquefois violemment par les ſelles & par les urines, qu'elle rend noires. M. Ray rapporte que le cataplaſme fait avec les feuilles de cette plante & la ſemence de lin, bouillies dans du vin muſcat, eſt excellent pour réſoudre toute ſorte de tumeurs, & pour diſſiper les contuſions. Selizius dit auſſi que cette plante pilée &

appliquée en cataplaſme ſur les tumeurs des mammelles, qui proviennent de l'épaiſſiſſement du lait, les réſout facilement. Les dames de Toſcane employoient autrefois le ſuc des grains de la Douce-amère pour ſe farder & pour enlever les taches du viſage. Cette plante peut ſervir, en la palliſſant, à garnir le bas des tonnelles & des petits murs de terraſſes; elle donne en été une quantité de petites fleurs violettes ou blanches, très-jolies, & raſſemblées en aigrettes d'une forme agréable; en automne ſes fruits rouges forment un coup d'œil admirable.

DOUCETTE.

LA DOUCETTE, la Mâche, la Clairiette, la Chuquette, la Blanchette, la Bourcette, l'Oreillette, la Salade royale, la Salade de chanoine, la Poule graſſe, eſt une plante dont la racine eſt menue, fibreuſe, blanchâtre; ſa tige s'élève du milieu des feuilles à la hauteur d'un demi-pied; elle eſt foible, ronde, cannelée, creuſe, nouée, bifurquée; ſes feuilles ſont oppoſées deux à deux, oblongues, aſſez épaiſſes, molles, tendres, les unes entières, les autres crénelées & ſans pétiole; ſes fleurs naiſſent aux ſommités des tiges en ombelle, & ſont ſemblables à celles de la Valériane. *Voyez art. Valériane.* On nomme cette plante *Valeriana arvenſis præcox, ſemine compreſſo.* Moriſ. umb. *Valeriana locuſta.* Linn. Elle eſt annuelle; elle croît dans les vignes, les balmes & bords des chemins; on la cultive auſſi dans les jardins potagers: on l'emploie dans des bouillons de veau, & on la mange en ſalade; elle paſſe pour rafraîchiſſante & adouciſſante.

DOUVE.

La DOUVE eſt une plante de la claſſe des Renoncules. *Voyez art. Renoncule.* Elle ſe nomme *Ranunculus longifolius paluſtris minor.* Pin. 180. *Ranunculus flammula.* Linn. Elle vient naturellement dans les pâturages humides de la France : il y en a aux environs de Paris.

La grande Douve eſt auſſi une eſpèce de Renoncules. elle ſe nomme *Ranunculus longifolius paluſtris major.* Pin. Elle vient dans les foſſés & les eaux limoneuſes & croupiſſantes : elle eſt pérennelle, & fort commune aux environs de Paris, & dans nos provinces ſeptentrionales. Elles peuvent ſervir l'une & l'autre à orner les marécages. Lorſqu'elles ſont couvertes de leurs petites fleurs jaunes, elles font un effet brillant.

DRAVE.

La DRAVE eſt une eſpèce de paſſerage : elle eſt haute d'un pied ; ſa tige eſt ferme, cannelée & rameuſe ; ſes feuilles ſont oblongues, griſâtres & dentées ; ſes fleurs ſont petites, attachées à des ombelles, & diſpoſées en croix ; il leur ſuccède un fruit formé en petit cœur, rempli de ſemences menues, rouſſes & âcres. La racine de cette plante eſt petite, ligneuſe & rameuſe : elle ſe nomme *Alyſſon vulgare, paligoniſolio, caule nudo.* Tourn. 217. *Draba ſcapo ramoſo, foliis lineari lanceolatis dentatis.* Linn. *Sp. plant.* Elle croît dans les champs du Languedoc, à Boutonet & Caſtelnau. Il y a encore trois autres eſpèces de Drave, qui viennent naturellement aux environs de Montpellier : la première ſe nomme *Draba muralis.* Linn. Elle vient à

Caſtelnau & la Valette, ſur les rochers humides & ombrageux. La ſeconde eſt la Drave des bois. *Draba nemoroſa.* Linn. Elle croît à Prudes & à Rouquet vers le bois de Valence. La troiſième enfin eſt connue ſous le nom de *Draba incana.* Linn. Elle vient au Capouledou.

On attribue à la Drave une vertu inciſive & carminative.

DROUE.

La DROUE, le Fétu, le *Bromos*, eſt une eſpèce de Chiendent qui ſemble être un ſeigle bâtard, & qu'on trouve en quantité entre les bleds, parmi l'orge, & le plus ſouvent entre les ſeigles, quand l'hiver a été humide. Cette plante pouſſe des tiges ou tuyaux bas, menus, faciles à ſe fendre, & garnis de feuilles ſemblables à celles du froment : ſes ſommités ſoutiennent des épis pareils à ceux de l'avoine ; ils renferment des grains grêles, oblongs, rougeâtres & barbus : ces épis ſont quelquefois ramaſſés comme un petit paquet, d'autres fois ils ſont diſperſés. On la nomme *Feſtuca graminea glumis hirſutis.* Pin. *Bromus ſecalinus.* Linn. Dans le Nord les pauvres gens mêlent ſa farine avec celle de quelque bon grain, pour faire un aſſez mauvais pain, qui quelquefois même porte à la tête. On tire de cette plante une teinture verte ; elle ſert à chauffer le four comme l'ivraie.



ÉCHALOTTE.

L'ÉCHALOTTE eſt une eſpèce d'oignon, ou plutôt c'eſt un aſſemblage de pluſieurs bulbes unies enſemble, un peu plus groſſes qu'une aveline, & portées ſur un paquet de racines fibreuſes ; ces bulbes ſont alongées, d'un rouge pâle à l'extérieur, & blanches en dedans, ayant le goût & l'odeur approchant de celui de l'ail, mais elles ſont moins fortes & plus agréables : ſes feuilles ſont nombreuſes, longues, menues, cylindriques & fiſtuleuſes, de même ſaveur & odeur à-peu-près que la bulbe ; elle ne porte ni tige ni fleurs. Cette plante ſe nomme *Allium Aſcalonium.* Linn. *Cœpa Aſcalonica.* Tourn. Moriſ. Elle eſt miſe au nombre des plantes potagères ; elle nous vient originairement de la Paleſtine ; elle ſe multiplie de ſes tubercules, qu'on ſépare comme ceux de l'ail, & on les plante au commencement de mars en bordures, ou en planches, à quatre pouces de diſtance en tout ſens ; ayant la précaution de ne les enterrer qu'à la ſuperficie du terrein ; quatre jours après on voit pouſſet le germe, & dès le mois de mai on commence à en faire uſage ; mais pour les conſerver, il ne faut les arracher que quand la fanne eſt tout-à-fait ſèche : c'eſt ordinairement ſur la fin de juin. Sa culture ne demande aucun ſoin particulier.

L'Echalotte eſt d'un grand uſage dans toutes les cuiſines ; elle excite l'appétit & pique agréablement le goût ; on ne fait aucun uſage de ſes feuilles.

Cette bulbe eſt apéritive & propre pour les rétentions d'urine ; elle eſt très-bonne pour ceux qui ont le calcul : pilée & appliquée ſur les morſures des chiens enragés, elle en empêche, dit-on, les ſuites fâcheuſes ; elle préſerve auſſi du mauvais air, & a preſque les mêmes vertus que l'ail, auquel on peut la ſubſtituer. *Voyez art. Ail.*

ÉCUELLE D'EAU.

L'ÉCUELLE D'EAU est une plante dont la racine est horisontale, noueuse, stolonifère, divisée en petites racines perpendiculaires ; sa tige aquatique est une hampe, ses feuilles sont alternes, pétiolées, en rondache, radicales, solitaires, entières, orbiculées, imitant celles du nombril de Vénus ; ses fleurs portent sur des péduncules qui partent de la racine ; elles sont rosacées, en ombelle simple, ayant cinq pétales ovales, aigus, ouverts, le périanthe peu apparent, l'enveloppe petite, découpée en quatre folioles ; son fruit est orbiculé, droit, divisé en deux semences comprimées, semi-orbiculaires. On nomme cette plante *Hydrocotyle vulgare.* Tourn. & Linn. Elle croît dans les étangs, les marais, les rivières ; on en voit aux environs de Montpellier : extérieurement elle passe pour vulnéraire & détersive, & intérieurement pour apéritive. On s'en sert en décoction, en cataplasme ; elle est de peu d'usage.

ÉGAGROPHILE DE MER.

L'ÉGAGROPHILE DE MER, la pomme de mer, est une espèce d'algue à filamens genouillés, très-rameux, très-serrés dès leur centre, formant une espèce de pelotte de la grosseur d'un œuf de poule. Elle se nomme *Conferva œgagrophila.* Linn. *Alcyonium decimum quartum.* Mag. Bot. On la trouve sur le bord de la mer ; elle a la même vertu que la soude. *Voyez art. Soude.*

ELLEBORE BLANC.

L'ELLEBORE BLANC, ou veraire, est une plante dont la tige s'élève à la hauteur d'environ un pied, ronde, droite, creuse, accompagnée de feuilles oblongues, larges, nerveuses, plissées, sans pédicule, semblables à celles du plantain ou de la gentiane; ses fleurs sont en grappe, d'un verd blanchâtre, disposées en rose, composées de six pétales, au milieu desquelles il y a six étamines & un pistil, qui se change ensuite en trois ou quatre siliques membraneuses, longues d'un demi-pouce, qui contiennent des semences approchant de la figure d'un grain de bled: sa racine est une bulbe grosse comme le pouce, jaunâtre en dehors, & blanche en dedans, garnie de fibres, & amères au goût.

Cette plante se nomme chez les Botanistes *Helleborus albus flore subviridi.* Pin. 186. *Veratrum flore subviridi.* Tourn. 273. *Veratrum racemo supra decomposito, corollis erectis.* Linn. *Sp. plant.* 1479.

L'Ellebore blanc croît dans les bois, aux lieux montagneux; on en voit beaucoup dans les Alpes, dans les Pyrénées, sur les montagnes de Colmars, dans la Provence, sur-tout dans les lieux exposés au midi de la montagne dite d'*Autapie*; à l'Esperou & la Louzère dans le Languedoc, auprès du grand étang de Geuvey dans la Bourgogne, sur les fameuses montagnes du Pila, dans les prés humides du Mont d'or, dans l'Auvergne. On cultive cette plante dans quelques jardins de la France. L'Ellebore blanc se multiplie de plant enraciné, & aime l'exposition du midi; il se plaît sur-tout dans une terre grasse & bien cultivée; il fleurit pendant tout l'été; ses semences sont mûres en automne; c'est aussi le temps convenable pour arracher ses racines, dont on fait seulement usage.

On trouve encore sur le mont Pila, à mont Musart dans la Bourgogne, sur les hautes montagnes d'Alsace une autre espèce d'Ellebore blanc qu'on nomme *Helleborus albus flore atrorubente*. Pin. 186. *Veratrum flore atrorubente*. Tourn. 273.

On ne fait usage en médecine que de la racine; c'est un des plus grands purgatifs & émétiques que nous ayons; il est même si violent, suivant Hypocrate, qu'il excite souvent des convulsions; plusieurs modernes le rangent parmi les venins. Le savant P. Kirker n'est pas fort éloigné de ce sentiment, Matthiole pense de même; on ignore quelle étoit la préparation des anciens lorsqu'ils le prescrivoient; quelques praticiens semblent n'avoir rien négligé pour en rétablir l'usage: les uns prétendent qu'on peut le corriger par la macération de ses racines dans du vinaigre, ou dans le suc de coing, ou celui de roses; Forestus assure que la fleur de nénuphar est son véritable correctif; Thonerus pense le contraire, il l'associe au Castoreum; Schroder y emploie le vin d'Espagne, & Gesner la malvoisie; Hypocrate lui joignoit pour correctif le daucus, le seseli, le cumin, l'anis, ou quelqu'autre plante odoriférante.

Pline rapporte que les anciens défendoient ce purgatif aux vieillards, aux enfans & aux tempéramens délicats; ils ne l'ordonnoient qu'aux tempéramens forts & robustes, après les avoir préparés tant par la diéte que par des minoratifs, & après avoir essayé inutilement d'autres remèdes. L'Ellebore a actuellement perdu tout son crédit, depuis la découverte des différentes préparations antimoniales, qui sont moins dangereuses & plus efficaces. Fernel & Mesué ont pensé de même que tous les autres praticiens sur la violence de ce remède: du temps même de Dioscoride, si on veut ajouter foi à cet auteur, il étoit déja connu pour exciter des superpurgations, des suffocations, des convulsions, des palpitations de cœur, des inflammations des viscères, un tremblement universel de tout le corps, &

même quelquefois la mort. On preſcrivoit anciennement l'Ellebore comme un très-bon remède pour guérir la mélancholie, la folie, l'épilepſie & pluſieurs autres maladies opiniâtres du cerveau ; l'on ne doute point par les proverbes que nous ont laiſſé les anciens, tels que ſont *naviget anticyras*, ou *Caput triplici purgandum helleboro*, que ce remède n'ait été d'un fréquent uſage parmi eux ; quant à nous nous penſons qu'il faut exclure ce médicament des remèdes intérieurs, quoiqu'on l'emploie quelquefois dans des cas déſeſpérés ; & quand on en fait uſage, on doit préférer ſon infuſion dans du moût à ſa poudre priſe en ſubſtance, qu'on peut qualifier du vrai nom de poiſon, à cauſe des ſymptomes terribles qu'elle procure.

La poudre des racines d'Ellebore eſt un violent ſternutatoire : on la mêle avec d'autres ſternutatoires, afin d'irriter plus vivement les fibres nerveuſes de la membrane pituitaire ; cette poudre étoit familière à un fameux botaniſte de Lorraine.

Garidel a mêlé pluſieurs fois la poudre de ces racines avec l'onguent qu'il preſcrivoit pour la galle, dont il a remarqué de très-bons effets ; on aſſure que ſes feuilles appliquées en ceinture ſur la région des lombes, arrêtent le flux hémorrhoïdal dans les hommes, & l'hémorragie utérine dans les femmes.

L'Ellebore blanc a cela de particulier, que de tous les remèdes c'eſt le ſeul qui puiſſe exciter des nauſées aux chevaux ; on peut leur en preſcrire la poudre à la doſe d'un demi-gros : quand l'Ellebore fait trop vomir, on fait prendre du vinaigre ; c'eſt, ſuivant pluſieurs, l'antidote de cette eſpèce de poiſon. La racine d'Ellebore blanc cuite dans du lait, fait mourir les mouches lorſqu'elles en boivent ; ſi on mêle cette racine avec de la farine, elle empoiſonne les ſouris & les poules : le ſuc de cette même racine appliqué ſur une bleſſure eſt un vrai venin ; les bergers ignorans s'en ſervent pour guérir les brebis galeuſes ; ils en font avec

du beurre un onguent dont ils les frottent : mais presque toutes enflent & périssent.

Je ne peux mieux finir cet article concernant l'Ellebore, que par une observation rapportée dans les éphémérides des curieux d'Allemagne sur l'effet de cette plante.

Le 14 juillet 1676, rapporte l'observateur, ayant donné sur les deux heures après midi, en présence du docteur Henri Scret de Zavorziz, un scrupule d'Ellebore blanc, dans du lait, à un petit chien d'environ trois semaines, cet animal vomit presqu'aussi-tôt la plus grande partie de cette liqueur, & peu de temps après il en rendit aussi par le bas, qui avoit une teinte jaune. Il vomit encore plusieurs fois, & il eut en même temps des mouvemens convulsifs. Au bout d'environ un quart-d'heure il se coucha sur son côté & resta comme mort, la langue tirée, n'ayant d'autres signes de vie que la respiration : après une heure & demie, comme il étoit à demi-mort, je lui fis au bas-ventre une incision, qui lui fit jetter des cris & remuer les pieds : l'abdomen étant ouvert, nous trouvâmes l'estomac flasque & ridé : ce viscère ayant été enlevé, nous vîmes le cœur & le diaphragme se mouvoir assez fortement, mais par intervalles éloignés ; le mouvement du diaphragme pendant l'inspiration commença dans ses prolongemens, lesquels formèrent un renflement qui regardoit l'abdomen : la partie supérieure de ce muscle prit une surface plane & tendue, de manière cependant qu'on appercevoit à sa circonférence des sillons entre les fibres charnues, lesquelles étoient épaisses & comme gonflées : dans l'expiration, au contraire le diaphragme étoit relâché, lisse & sans aucunes rides. Tandis que nous faisions ces observations, le chien tira encore quelquefois la langue, & le sang qui couloit des veines & des artères étoit brillant, fluide & sans aucun caillot ; ayant fait une incision à la partie supérieure de l'estomac, depuis le cardiaque jusqu'au pylore, nous trouvâmes

dans ce viscère de la poudre d'Ellebore mêlée dans du lait grumeleux & dans une mucosité visqueuse : les matières ayant été enlevées, l'intérieur de l'estomac parut rouge & un peu enflammé vers le cardiaque. Comme l'animal étoit mort déja depuis longtemps, le sang des ventricules du cœur se trouva en partie fluide, en partie grumeleux & noirâtre.

ELLEBORE NOIR.

L'ELLEBORE NOIR, l'Herbe du feu, est une plante dont la racine est tubéreuse, noueuse, accompagnée de plusieurs fibres serrées, noires en dehors & blanches en dedans, d'un goût âcre, amer & dégoutant, & d'une odeur forte ; cette racine donne naissance à plusieurs pédicules, dont les uns sont longs, rougeâtres, gros comme une plume à écrire, ayant chacun neuf ou dix feuilles lisses, vertes, oblongues, pointues, rangées en main, dentelées légèrement sur leurs bords, depuis le milieu jusqu'à la pointe, approchant en figure de celles du laurier, mais plus longues & moins larges ; les autres sont grêles, de la longueur d'un demi-pied, marquetées de taches purpurines, soutenant chacune une fleur ou deux, composées de cinq pétales disposés en rose, arrondis, d'abord blanchâtres, ensuite purpurins ; enfin verdâtres & sans aucun calice, ayant en son milieu quatre ou cinq pistils entourés d'une quantité d'étamines jaunes, couronnés de plusieurs cornets verds ; ces pistils se changent en autant de gousses ou siliques, courtes, pointues, qui renferment des semences noires, presque rondes & luisantes.

Cette plante se nomme *Elleborus niger angustioribus foliis.* Tourn. 272. *Helleborus niger, flore roseo.* Pin. 186. *Helleborus scapo sub uni floro subnudo, foliis pedatis.* Linn. *Sp. plant.* 783.

Cette plante se cultive dans plusieurs jardins de la France, & croît naturellement dans la haute Provence, dans les montagnes de Colmars, de Seyne, dans celles du Dauphiné, & des Vosges en Lorraine; elle se multiplie de semences & de plant enracinés, & se plaît dans toute terre, inculte ou non, & même elle s'y multiplie plus qu'on ne veut; sa fleur commence à paroître dès le mois de janvier, malgré la gelée & les grandes froidures, & elle dure jusqu'à la fin de l'hiver.

La racine de cette plante est la seule partie en usage: on l'emploie dans l'épilepsie, l'apoplexie, la manie, la rage, la mélancholie hypocondriaque, la fièvre quarte, la toux invétérée, les affections soporeuses, & dans presque toutes les maladies chroniques qui ont résisté à toute sorte de remèdes. Elle agit avec beaucoup de violence, & purge par bas toutes les humeurs, mais avec douleur; c'est pourquoi il est de la prudence d'un médecin de ne la prescrire qu'aux personnes fortes & robustes, & de lui associer quelque correctif: on la donne rarement en substance, parcequ'elle porte à la tête, & cause quelquefois des convulsions & des irritations aux parties nerveuses; sa dose en décoction est depuis un gros jusqu'à deux.

Les meilleurs correctifs de l'Ellebore sont la crême de tartre, le sel de prunelle, les tamarins, l'oximel & le suc de coings. Parkinson prétend que l'infusion de l'Ellebore noir dans le suc de coing, ou sa coction dans un coing creusé exprès & cuit au four, comme on fait pour la scammonée, est préférable à toute autre préparation; on doit donc prescrire le suc ou le sirop de coing, lorsqu'il s'agit d'obvier aux maux que l'Ellebore a pu causer. On fait avec l'Ellebore noir un extrait.

Paracelse a composé un volume sur l'Ellebore noir; Tactius vante beaucoup sa racine prise avec du sucre, pour procurer une longue vie.

La racine d'Ellebore ne s'emploie pas seulement à l'intérieur; on s'en sert encore extérieurement: Galien

assure qu'étant mise dans une fistule calleuse, elle emporte la callosité en deux ou trois jours; sa décoction dans la lessive est très-bonne pour nettoyer la vermine des enfans; on leur en lave la tête. On fait aussi avec cette racine mise en poudre & du saindoux, un onguent qui convient dans la galle, la gratelle & les maladies de la peau.

On guérit souvent, par le moyen de cette même résine, les fluxions des yeux; on perce le lobe de l'oreille, & on y larde un brin de racines d'Ellebore noir, ce qui occasionne une diversion à la sérosité, & procure par conséquent le soulagement & même la guérison du malade.

M. Chomel, dans son traité des plantes usuelles, a conseillé avec succès, suivant ce qu'il rapporte, la racine d'Ellebore en forme de cautère, pour préserver les vaches de la maladie qui régnoit en 1748.

On cultive cette plante dans plusieurs jardins de la France : les fleuristes en font grand cas, parcequ'elle fleurit dans le temps où il n'y a point d'autres fleurs.

On connoît encore dans la France plusieurs autres espèces d'Ellebore.

La première vient aux environs de Caen : elle se nomme, suivant M. Desmoueux, professeur en botanique dans la faculté de cette ville : *Helleborus fumariæ foliis*. Amm. Ellebore à feuilles de fumeterre, & suivant Linneus, *Isopyrum stipulis subulatis, petalis acutis. Sp. plant.* 783.

La seconde croît sur les montagnes du Pila; c'est l'Ellebore d'hiver. *Helleborus hyemalis. Helleborus flore folio insidente.* Linn. *Sp. plant.* 783. *Helleborus niger tuberosus ranunculi folio, flore luteo.* Tourn. 272.

La troisième se trouve dans la Provence, sur la pente de la montagne appellée Col de Champ, ou la Couelle de Champ, du côté d'Entreaunes, dans les lieux septentrionaux & couverts d'arbres, à une lieue & demie de Colmars : elle se nomme *Helleborus niger ranunculi*

folio, flore globoso, majore. Tourn. 272. Ellebore noir à feuilles de renoncule.

La quatrième espèce se rencontre aussi dans la Provence, dans le même endroit que la précédente : on en trouve aussi le long de la rivière de Reaumur, suivant M. Guettard, & il est connu sous le nom d'*Elleborus niger flore viridi.*

La cinquième se plaît dans les haies, les pierrailles & les buissons : c'est la plus commune ; on en trouve par toute la France ; on l'appelle *Helleborus niger fœtidus.* Tourn. 272. Pin. 185. *Helleborus caule multifloro folioso, foliis pedatis.* Linn. *Sp. plant.* 784. en françois *Pied de griffon.*

Les deux dernières espèces sont d'usage pour les animaux : on leur donne la racine en poudre à la dose d'un demi-gros, de même que son extrait. On applique cette racine en forme de cautère sous la gorge des chevaux, pour les guérir de l'état de langueur où ils peuvent se trouver ; sous celle des vaches, pour les garantir des maladies épidémiques qui peuvent régner dans le bétail ; sous la queue des brebis, pour leur faire passer le clavin, & sur l'oreille des porcs, pour les préserver des maladies pestilentielles auxquelles ils sont sujets. On fait dans ces parties un trou à la peau de ces différens animaux, on enfonce cette racine dessous, & on l'y laisse pendant vingt-quatre heures ; cela donne lieu à une espèce de dépôt qui est toujours favorable dans ces cas.

ELLEBORINE.

L'ELLEBORINE est une plante dont la racine est bulbeuse, charnue, fibreuse ; sa tige est garnie de plusieurs feuilles qui l'embrassent par leur base, en manière de gaînes ; ces feuilles sont alternes, simples, très-

entières, pointues, quelquefois élargies, quelquefois étroites, selon les variétés; les fleurs sont au sommet, disposées en épis lâches, avec des feuilles florales, longues & larges; elles sont anomales, soutenues par le germe, ayant cinq pétales ovales, oblongs, droits, étendus, réunis; un nectar chargé de miel, de la longueur des pétales, creusé à sa base, bossu en dessous, découpé en trois parties aiguës; celle du milieu cordiforme: son fruit est une capsule ovoïde, à trois côtés, à trois sillons, uniloculaire, composée de trois battans, qui s'ouvrent sous les sillons, pour laisser échaper un grand nombre de semences qui imitent la sciure du bois. Cette plante se nomme *Helleborina latifolia montana*. Pin. *Serapius helleborine*. Linn. Elle est pérennelle, & croît dans les bois, aux bords des fossés. On en voit sur le mont Pila dans le Forez; on la trouve aussi aux environs de Paris, de Lyon, de Nanci, en Alsace, dans le pays d'Estampes, dans l'Orléanois, dans le Languedoc le long du Lez & à Lattes, dans la Provence & la Bourgogne.

On trouve encore en France plusieurs autres variétés d'Ellebörine. La première se nomme *Ellcborina angustifolia pratensis seu palustris*. Pin. Elle se trouve aux environs de Nantes, d'Aix, en Alsace & en Languedoc.

La seconde se nomme *Helleborine palustris nostras*. Rai. *Hist*. Elle se trouve aux environs de Paris, dans la Bourgogne, dans la Lorraine, dans l'Orléanois & le pays d'Estampes.

La troisième est connue sous le nom d'*Hellcborine montana angustifolia purpurascens*. Elle vient en Provence, dans l'Orléanois, le pays d'Estampes, l'Alsace, le Languedoc, la Lorraine, & aux environs de Paris.

La quatrième s'appelle *Helleborine flore albo vel Damasonium montanum latifolium*. Pin. 187. Elle naît dans les bosquets de S. Cloud, dans la Bourgogne, l'Alsace & dans l'Orléanois.

La

La cinquième eſt l'*Elleborine altera, atro rubente.* Pin. 186. Elle croît en Alſace.

La ſixième enfin ſe voit aux environs de Paris, & eſt appellée *Helleborine, foliis prœlongis, anguſtis, floribus candidis.* Vail. L'Elleborine paſſe pour être apéritive & déterſive; mais elle eſt peu d'uſage : on pourroit la planter dans les parterres expoſés au nord; elle les orneroit en juillet & août; les variétés de ſes fleurs blanches, purpurines ou rouſſâtres, forment un coup d'œil aſſez agréable.

ENDORMIE.

L'ENDORMIE, la Pomme épineuſe, le Stramonium, eſt une plante dont la racine eſt fibreuſe, rameuſe, ligneuſe, blanche; ſa tige s'élève à la hauteur d'un homme; elle eſt branchue, tant ſoit peu velue, ronde, creuſe; ſes feuilles ſont alternes, larges, anguleuſes, pointues, ſoutenues par de longs pétioles; ſes fleurs ſont ſolitaires, infundibuliformes, dont le tube eſt cylindrique; le limbe droit a cinq angles & cinq plis, preſque entier, en cinq pointes, la corolle blanche ou violette. Son fruit eſt une capſule ovale, biloculaire, à quatre battans, dont l'écorce eſt armée de pointes courtes & groſſes; les ſemences ſont noires, applaties en forme de reins.

Cette plante ſe nomme *Stamonium fructu ſpinoſo rotundo, flore albo ſimplici.* Tourn. *Datura ſtramonium.* Linn. Elle eſt annuelle, & nous vient originairement d'Amérique : quand il y en a eu une fois dans un endroit, elle continue toujours d'y renaître : elle ſe plaît dans les terreins gras, près des maiſons & des villes; on en voit beaucoup autour des villes de la Flandre, ſur-tout auprès de Mons.

Les feuilles de cette plante ſont d'une puanteur aſſou-

pissante ; ses semences & ses fleurs sont moins désagréables ; on ne l'emploie qu'extérieurement ; on se sert de ses feuilles, avec du saindoux, pour faire un cataplasme ou onguent, qu'on vante pour la brulure & les hémorrhoïdes ; on attribue à ce cataplasme une vertu adoucissante, résolutive, anodine & émolliente : on se sert utilement de cette plante dans les éréfipèles, les inflammations, les ulcères carcinomateux. On prétend que le vinaigre où l'on a fait tremper ses graines pendant une nuit, est excellent pour les dattres vives & les ulcères ambulans.

Quant à l'intérieur elle est beaucoup plus dangereuse que la jusquiame, la belladona & la ciguë ; ses contrepoisons sont, les sels volatils, la thériaque, le vomitif & les acides. M. Storck, dont tout le monde connoît le zèle pour l'humanité, & qui s'expose même au péril de sa vie pour trouver des remèdes contre les maladies les plus désespérées, dans les poisons même & dans les plantes venéneuses, a fait des expériences de cette plante, sans qu'il l'ait trouvée aussi dangereuse que les auteurs le disent.

Ils disent unanimement que le Stramonium produit l'ivresse chez ceux même qui ne font que le sentir ou le flairer ; il devenoit donc, dit M. Storck, dangereux d'en faire l'expérience ; je n'en fus cependant point effrayé : le 23 juin 1760, je sortis de chez moi de grand matin & à jeun ; j'allai chercher du Stramonium, & j'en fis une assez ample recolte.

Je frottai fortement entre mes doigts les feuilles & la tige de cette plante, & je la flairai fréquemment ; il est vrai que je sentis une odeur forte & désagréable, & qui me donna des envies de vomir ; mais je ne m'apperçus point qu'elle eût produit chez moi le moindre degré d'ivresse ; ce succès me fit plaisir, & me rendit plus hardi à continuer mes expériences.

Trois jours après je me fis apporter une très-grande quantité de cette plante ; je la coupai moi-même en

petits morceaux, après en avoir ôté la racine; ensuite je l'écrasai dans un mortier de marbre, & j'en exprimai le jus. Je n'en ressentis aucune incommodité, non plus que mon domestique qui étoit présent; je dormis même très-bien cette nuit, à un petit mal de tête près, qui se dissipa le lendemain matin en déjeunant.

J'avois retiré huit livres de jus de Stramonium; je fis mettre ce jus dans un vase de terre vernissé, sur un feu doux, & je le fis réduire en consistance d'extrait: on le remuoit fort souvent avec une spatule de bois; il s'en élevoit une vapeur d'une odeur désagréable, mais qui n'incommoda ni moi ni mon domestique. L'extrait mis dans un lieu frais devint une masse noire, friable, dans laquelle on voyoit briller un nombre infini de particules salines, oblongues & pointues.

Je mis sur ma langue, continue toujours M. Storck, un grain & demi pesant de cette préparation de Stramonium, & comme je n'en éprouvai pas le moindre mal, je l'appliquai fortement contre mon palais, & en le tournant souvent dans ma bouche avec la langue, je le fis fondre.

La saveur que j'éprouvai alors étoit si désagréable, & me soulevoit tellement l'estomac, que je l'aurois rejetté de ma bouche dès le premier moment, si je n'en eusse été détourné par l'envie de faire une expérience: l'extrait fondu, je l'avalai entier. Je sentis la saveur désagréable & fétide du Stramonium pendant un quart-d'heure, puis elle se dissipa par degrés, & je ne remarquai en moi aucune suite mauvaise, ni le même jour, ni les jours suivans; je conclus donc qu'on pouvoit faire prendre sans danger aux hommes une petite dose de son extrait. Après avoir examiné dans les auteurs les effets funestes de cette plante, je raisonnai ainsi: si suivant les auteurs le Stramonium fait devenir folles les personnes qui jouissent d'une bonne santé, ne pourroit-on pas tenter de voir si elle ne mettroit pas dans l'état sain ceux qui ont l'esprit aliéné & qui sont

Mm 2

sont fous ; en conséquence je fis prendre de cet extrait à des personnes attaquées de folie.

La première à qui M. Storck en donna, fut une fille de douze ans, dont l'esprit étoit dérangé ; il lui prescrivit d'abord un demi-grain de cet extrait le matin, & autant le soir, & par-dessus une tasse d'infusion de thé ; elle continua cette dose pendant un mois, ensuite elle en prit trois fois par jour une pilule, toujours d'un demi grain : au bout du second mois elle fut guérie.

La seconde qui en prit fut une femme de quarante ans attaquée de vertiges : elle en prit pendant cinq mois ; elle fut d'abord soulagée, mais comme sa maladie étoit incurable à cause de l'ossification de la faulx, qu'on découvrit en faisant l'ouverture de son cadavre : elle mourut d'apoplexie au bout des cinq mois.

La troisième personne fut un paysan âgé de trente-deux ans, sujet aux mouvemens épileptiques ; il fut guéri de ces accès par l'usage des pilules de Stramonium.

La quatrième qui en usa fut une fille âgée de neuf ans, attaquée de mouvemens convulsifs ; mais cette maladie étoit si singulière, qu'on ne put pas même lui en continuer l'usage.

La cinquième personne dont M. Storck fait mention est un homme âgé de vingt-deux ans, sujet depuis un nombre d'années à l'épilepsie : il étoit sur le point d'être guéri, dit M. Storck, lorsque je fus obligé de lui discontinuer l'usage des pilules de Stramonium, n'en ayant plus, & la saison ne me permettant d'en pouvoir faire.

On prétend que les taupes n'approchent pas des endroits où croît cette plante ; on feroit donc bien d'en mettre dans les jardins où il y a beaucoup de ces animaux.

ÉPEAUTRE.

L'ÉPEAUTRE, le froment locar, le froment rouge, le bled locular, eſt une eſpèce de froment, dont la racine eſt fibreuſe ; ſes tuyaux ou chalumeaux ſont en grand nombre, menus, de la hauteur d'environ deux pieds; ſes feuilles ſont étroites ; ſes épis ſont diſpoſés comme ceux de l'orge, & ſa ſemence eſt menue, rougeâtre. Cette plante ſe nomme *Zea ſeu briza renunculatum.* Tourn. *Triticum monococcum.* Linn. On cultive ce bled dans les champs : il n'eſt nullement délicat ſur la qualité du terrein ; que la terre ſoit légère ou argilleuſe, il n'importe. Sa culture eſt ſemblable à celle du froment, excepté qu'il faut ſemer l'Epeautre de bonne heure, quoiqu'on ſache qu'il ne ſera mûr qu'après le froment : on cultive ce bled vers Montargis, & dans quelques endroits de la Flandre ; la fleur de la farine d'Epeautre approche de la bonté de celle du froment ; mais comme le ſon de ce grain eſt gros & abondant, quoique l'Epeautre n'ait point de barbe, comme l'orge, on n'en fait pas le même cas, parce qu'il fournit peu de belle farine ; d'ailleurs le pain qu'on en fait ſéche aiſément, & n'eſt pas blanc comme celui de froment; ſa paille n'eſt point goûtée du bétail : on ne cultive ce grain que dans les terres où l'on ne peut élever ni froment ni ſeigle.

ÉPERVIÈRE DES BOIS.

L'ÉPERVIÈRE DES BOIS eſt une eſpèce d'Hieracium, ou de Chichoracée, dont les fleurs ſont en ombelle, & les feuilles étroites, dentelées, linéaires &

éparses. *Voyez Hieracium*. Elle se nomme *Hieracium fructicosum angustifolium majus*. Pin. 129. *Hieracium umbellatum*. Linn. Elle est pérennelle, & croît dans les pâturages secs du royaume: on en voit aux environs de Paris. Cette plante fournit une teinture jaune.

ÉPI D'EAU.

L'ÉPI D'EAU est une plante qui a les racines grosses, rondes, nouées, blanches, rampantes, garnies de fibres déliées, qui s'étendent beaucoup sous les eaux; elle pousse plusieurs tiges longues, grêles, également nouées & rameuses. Ses feuilles qui naissent dans l'eau, sont longues & étroites; mais quand la plante a crû suffisamment pour surpasser l'eau, elles deviennent larges comme celles du plantain. Elles sont presqu'ovales, nerveuses, luisantes; d'un verd pâle; attachées à de longues queues; il s'élève d'entre ces feuilles des pédicules qui soutiennent des épis de fleurs purpurines à quatre feuilles, & disposées en croix; à ces fleurs succèdent des capsules ramassées quatre à quatre, en manière de tête; ces capsules sont oblongues, assez grandes, dures, rougeâtres, & remplies d'une graine blanche.

Cette plante se nomme *Potamogeton rotundi folium*. Pin. 193. *Potamogeton natans*. Linn. Cette plante croît dans les marais, les étangs, proche des fontaines, des rivières & de tous les lieux humides. On en distingue de plusieurs espèces, dont l'énumération seroit ici trop longue; celui qu'on trouve sur le rivage de la mer s'appelle *Potamogeton marinum*. Linn.

On trouve sur le Potamogeton une espèce de chenille qui se métamorphose en une phalène grise à lignes brunes & points noirs. *Phalæna seticornis spirilinguis, alis patentibus cinereis, fasciis linearibus*

fuscis, punctoque nigro, Linn. Fauna Succ. 854. Cette phalène est toute grise : ses aîles ont des raies brunes, transparentes, ondulées, souvent mal terminées, avec un point noir bien marqué au milieu de chacune.

L'Epi d'eau ou potamogeton pris en décoction, est astringent & rafraîchissant ; il convient extérieurement pour les dartres & autres démangeaisons de la peau.

ÉPINARS.

L'ÉPINARS est une plante dont la racine est menue, blanche, simple, garnie de fibres ; sa tige est haute de deux pieds & plus, creuse, cylindrique, cannelée, partagée en plusieurs rameaux ; ses feuilles sont presque semblables à celles de l'arroche, portées sur de longues queues ; celles qui sont au bas des tiges sont quelquefois découpées des deux côtés à leur base, terminées en pointe, & celles du haut de la tige ont seulement deux prolongemens, & comme des oreilles à leur base : ses fleurs sont à pétales, mâles ou femelles sur des pieds différens ; les fleurs mâles sont composées de cinq étamines, dans un calice divisé en cinq découpures concaves, oblongues, obtuses ; les fleurs femelles sont composées de quatre pistils dans un calice monophyle, divisé en quatre découpures, dont les deux plus petites sont opposées ; le calice des fleurs femelles se durcit & renferme une semence obronde ; la forme de son fruit varie : elle est tantôt obronde, tantôt anguleuse.

Cette plante se nomme *Spinacia vulgaris, capsula seminis aculeatâ.* Tourn. *Spinacia oleracea.* Linn. On ignore le pays natal de cette plante ; elle est annuelle, & on la cultive dans les jardins. Celle que nous venons de décrire est la commune : il y en a une autre variété, qu'on nomme Epinars de la grande espèce ; elle est

beaucoup plus forte & plus élevée, & les feuilles plus grandes & plus arrondies; sa graine est ronde comme l'autre, même grosseur & même couleur. On cultive depuis peu dans les jardins des curieux une espèce d'Epinars qu'on nomme Baselle, qui vient d'Amérique, cette espèce est meilleure que les deux autres, mais comme elle n'est pas encore beaucoup connue dans les jardins, & que d'ailleurs c'est une plante étrangère, nous n'en parlerons pas ici.

L'Epinars commun & celui de la grande espèce se cultivent de la même manière: on peut en semer pendant huit mois entiers, depuis la fin de févrïer jusqu'au mois d'octobre; il faut choisir la meilleure terre qu'on ait, la mieux amandée, & terreauter la semence, quand on le peut; on séme à la volée ceux qui doivent passer l'hiver; mais il convient mieux de semer par rayon ceux qu'on consomme pendant l'été; il y a plus de facilité à les serfouir & à les couper.

La première qu'on séme pour passer l'hiver, se séme à la mi-août, & on commence d'en faire usage dans les premiers jours d'octobre: la seconde semence se fait à la mi-septembre, & les Epinars ne se coupent guères avant l'hiver: la troisième se fait dans les premiers jours d'octobre, & ceux-ci qui demeurent petits, servent à succéder aux premiers après l'hiver; on recommence à la fin de février ou en mars, & les nouveaux semés se mangent après les derniers qui ont hiverné; on les coupe dès qu'ils sont assez forts; ils n'ont que cette coupe, car ensuite ils montent en graine, aussi bien que ceux des semences d'automne: quinze jours après on en séme encore un peu, qui ont le même sort; on continue de quinzaine en quinzaine pendant tout l'été, ensorte qu'on peut en manger toute l'année, excepté le temps des gelées; encore avec la précaution de les couvrir, ou d'en couper pour enfermer à l'approche des mauvais temps, dans la serre, où on peut les conserver trois semaines, en remuant bien de temps en

temps, on en aura toujours sans discontinuation. La graine de l'Epinars commun est plus prompte à lever que celle de la grande espèce, qui demeure quelquefois quinze jours ou trois semaines en terre.

La seule culture que cette plante demande après avoir été semée, hersée & marchée, est d'être sarclée exactement & mouillée au besoin pendant l'été, sans quoi elle jaunit & monte au sortir de terre; si on peut la mettre à l'ombre dans les grandes chaleurs, la feuille en vient plus verte & plus belle; quand on la séme par rayons, il faut mouiller la semence aussi-tôt après qu'elle a été marchée, & recouvrir les rayons le lendemain. A l'entrée du printemps il faut nettoyer ceux qui ont passé l'hiver, de toutes les feuilles que l'hiver a gâtées: le cœur repousse plutôt; la terre, dégagée de toutes les ordures qui la couvrent, se met plus aisément en végétation; on les sarcle en même temps.

Pendant l'hiver & le printemps, il ne faut se servir d'aucun instrument pour les cueillir; on les arrache à la main, à fleur de terre; mais dans l'été cette sujétion seroit inutile, puisqu'on ne les coupe qu'une fois.

On en conserve pour graine la quantité qu'on juge à propos des premiers qui ont été semés avant l'hiver; ils rapportent plus que les derniers, & la graine en est plutôt mûre: comme la tige s'élève souvent fort haut, on la soutient avec quelques lattes, & on la défend le mieux qu'on peut des oiseaux qui en sont avides, de même que les mulots; on arrache les tiges quand elles commencent à jaunir, sans attendre qu'elles séchent; la graine achève de murir au soleil étendue sur un drap, & se conserve bonne pendant trois ans: aussi-tôt que la graine est séche, il ne faut pas différer de la battre & de l'enfermer.

On se sert de l'épinars parmi les alimens, souvent comme entremets; privé de sa première eau, c'est un manger très-léger, qui dissipe les glaires & autres em-

barras de l'eſtomac. Sa vertu médicinale eſt d'amollir & lâcher le ventre, d'adoucir la toux & les âcretés de la poitrine; l'eau diſtillée de ſes feuilles eſt ſouveraine pour appaiſer la chaleur des entrailles, & les ardeurs d'un eſtomac irrité par une bile enflammée: on ſe ſert encore de ſes feuilles dans les décoctions & cataplaſmes émolliens. Les aſthmatiques ſe trouvent très-bien de l'uſage des Epinars bouillis avec le veau; c'étoit le ſeul remède de M. Fagon pour l'aſthme: on les applique auſſi à l'extérieur ſur le ventre & la région du foie; elles en diſſipent l'inflammation & la douleur.

ÉPINE JAUNE.

L'ÉPINE JAUNE, en Languedocien *Lous cardouſſés*, eſt une plante dont la racine eſt longue & groſſe comme le pouce, rendre, jaunâtre, empreinte d'un ſuc laiteux, aſſez agréable au goût, & dont les cochons ſont fort friands; ſa tige eſt haute d'un pied & demi, velue & rameuſe. Ses feuilles, qui ſortent les premières de ſa racine, ſont longues, larges, ſinueuſes, éparſes à terre, épineuſes, & d'un verd marbré de blanc. Les feuilles des tiges & des rameaux ſont plus couttes, plus découpées, & les épines en ſont plus roides; ſa fleur eſt un bouquet à demis fleurons jaunes, dorés & ſéparés. A cette fleur ſuccéde une tête compoſée de pluſieurs ſemences larges, plates & pailleuſes, enveloppée par le calice.

Cette plante ſe nomme *Scolymus Theophraſi.* Tourn. 480. *Scolymus Hiſpanicus.* Linn. Elle croît dans le Languedoc aux bords des champs & des chemins, de même que dans la Provence.

On en voit encore d'une autre eſpèce dans ces deux provinces: cette eſpèce ſe nomme *Scolymus Chryſanthemos annuus.* Tourn. 480. Dans pluſieurs pays on mange les bourgeons tendres de cette ſeconde eſpèce,

avec la racine de celle dont nous avons donné la description; le suc laiteux de cette plante caille le lait; souvent les marchands nous trompent en mêlant ses fleurs séches avec le safran. La semence de l'Epine jaune est apéritive, & convient, dit Lémery, pour arrêter l'*aura seminalis*.

ÉPINE VINETTE.

L'ÉPINE VINETTE est un arbrisseau dont la racine est ligneuse, jaunâtre, rampante; il s'éléve peu & jette plusieurs tiges droites, pliantes, garnies au bas de chaque rameau d'une épine; souvent de trois; son bois est jaunâtre; ses feuilles sont alternes, pétiolées, simples, entières, arrondies, crénelées, épineuses à leur circonférence, luisantes, assez fermes; ses fleurs sont jaunes, axillaires, disposées en grappe, rosacées, composées de six pétales obronds, concaves, ouverts; d'un calice divisé en six parties ouvertes, presqu'aussi longues que les pétales, & de six étamines sensibles comme la sensitive. On nomme cet arbrisseau *Berberis dumetorum*. Pin. *Berberis vulgaris*. Linn. Il croît dans la plupart des terreins secs & sablonneux du royaume: il se cultive dans les jardins; la culture en a fait naître plusieurs variétés: il se multiplie aisément par des rejets qui poussent des racines, & par les semences. Cet arbre épineux s'accommode de toutes sortes de terreins; mais son fruit est plus beau quand il est en bonne terre, que lorsqu'il est en terre maigre & séche.

Le fruit de l'Epine vinette, lorsqu'il est encore verd, peut remplacer les capres; son suc peut tenir lieu de citron dans la préparation du ponche: on fait aussi avec le fruit mûr d'Epine vinette des gelées, des confitures, des dragées. On vante beaucoup les confitures d'Epine vinette des environs de Montbard.

Le fruit de cet arbrisseau a mille bonnes qualités ; il est rafraîchissant & astringent : il arrête les dyssenteries, les hémorrhagies, l'effervescence & la dissolution du sang & de la bile ; il rétablit l'appétit, fortifie l'estomac, calme l'ardeur de la fièvre & les inflammations internes : on l'emploie dans le scorbut, en gargarisme. Lorsqu'il est sec, on l'emploie dans les décoctions & les tisanes astringentes : quand on prescrit ces fruits aux animaux, c'est pareillement en décoction, à la dose d'une poignée dans une livre d'eau ; le suc se prescrit aux hommes, à la dose d'une once dans les juleps rafraîchissans : ses pepins sont dessicatifs & astringens ; on les réduit en poudre, & on les prescrit à la dose d'une once ; sa racine est amère & styptique : on recommande dans la jaunisse son écorce intérieure macérée dans du vin blanc.

Les ébénistes emploient sa racine dans les ouvrages de marqueterie ; macérée dans la lessive, elle fournit une teinture jaune, propre à certaines étoffes de laine. Les Polonois emploient son écorce pour la teinture de leurs cuirs, qu'elle rend d'un jaune très-agréable.

On fait avec l'Epine vinette de jolies palissades, qui se couvrent au printemps de grappes de fleurs jaunes, & ensuite de fruits rouges, qui restent sur l'arbre jusqu'aux gelées : comme cet arbrisseau pousse très-promptement, on doit en mettre beaucoup dans les bosquets que l'on plante, dût-on les arracher quand les autres arbres sont venus.

ÉPONGE DE MER.

L'ÉPONGE DE MER (*Spongia*) a été longtemps regardée comme une plante ; on sait actuellement que ce n'est que la cellule de quelques insectes : aussi l'a-t-on tirée du régne végétal, pour la placer dans le régne ani-

mal ; c'est la raison pour laquelle nous n'en donnerons pas ici la description : nous n'en avons fait mention que pour qu'on ne nous impute pas de l'avoir passée sous silence ; le corail, les escarres, la coralline, les lithophites, les corolloïdes, les madrepores qu'on trouve dans nos mers sont de la même classe : nous les omettrons par conséquent tous dans ce dictionnaire, qui est uniquement destiné au genre végétal.

ÉRABLE.

L'ÉRABLE est un grand & bel arbre dont le tronc s'élève très-haut, droit, ne poussant ses branches qu'à la tête ; sa racine est ligneuse & rameuse ; son écorce est unie & grise, son bois blanc, un peu dur ; ses feuilles sont très-grandes, opposées, pétiolées, simples, découpées en cinq lobes aigus, dentées en manière de scie, les dentelures inégales : ses fleurs sont disposées au sommet des tiges en grappes lâches & souvent pendantes ; elles sont rosacées, hermaphrodites, ou mâles sur le même pied ; les hermaphrodites sont composées de cinq pétales ovales, d'un calice divisé en cinq parties aiguës, presqu'aussi longues que les pétales, de huit étamines, & d'un pistil dont le germe est placé dans un réceptacle convexe : les fleurs mâles sont semblables aux hermaphrodites, mais privées de stile & de germe ; le fruit est formé par deux capsules réunies à leur base, obrondes, applaties, terminées chacune par une aîle grande & membraneuse.

On nomme cet arbre *Acer montanum candidum*. Pin. *Acer pseudo platanus*. Linn. Erable blanc ; Sycomore. On trouve cet arbre à l'ombre dans les hautes forêts, dans le Bugey, dans les bois de Grandville en Picardie, aux environs de Gerardmer & de Bussang en Lorraine, en Alsace, dans la forêt de Fontainebleau,

dans les parcs de Versailles, de Marly & de Meudon; au Capouladou, à l'Espineuse, à la Peissieu, à la Varenne dans le Languedoc, & dans les montagnes des environs de Colmars dans la haute Provence.

Outre cet Erable on voit encore en France plusieurs autres Erables : le premier est le Sycomore panaché. *Acer majus foliis eleganter variegatis*. Hort. Edimb. Il se trouve dans la Bourgogne.

Le second est le Plane, le Clane. *Acer platanoides*. Mucet. *hist*. On le voit à la Peissieu & la Mousson dans le Languedoc, dans les parcs de Charonne & de Versailles, dans l'Alsace & dans la Bourgogne.

Le troisième est le petit Erable. *Acer campestre minus*. Pin. Il croît en Bourgogne, en Lorraine, dans le Languedoc, l'Alsace, la Franche-Comté, la Provence & les environs de Paris.

Le quatrième est l'Erable de Montpellier. *Acer trifolia*. Pin. Il croît dans la Provence & le Languedoc.

On voit sur l'Erable trois sortes d'insectes : le premier est le puceron de l'Erable. *Aphis aceris, viridis, maculis nigris*. Geoff. 495. Ce puceron est grand & large ; sa couleur est verte, mais le milieu de sa tête & son corcelet sont noirs, le dessus du ventre a quelques tubérosités, & sur sa partie postérieure on voit une tache brune formée en cœur, divisée en deux, antérieurement ; les appendices de son ventre sont fort courts ; ce ne sont que deux boutons ; les antennes sont déliées.

Le second est le kermès ovale de l'Erable : *Chermes aceris ovatus*. Geoff. 509. Ce kermès est applati & oval ; il est d'un brun clair, & a dans son milieu une bande longitudinale brune foncée, aux deux côtés de laquelle sont des bandes de couleur blanche cendrée.

La troisième espèce est une chenille à seize pattes, d'une couleur gris de souris, piquée de jaune en dessus. Les côtés & le dessus de son corps sont d'un jaune citron ; elle se change en une phalène qu'on nomme chappe brune au sautoir : *Phalæna seticornis spirilin-*

guis, humeris latis, alis antice pallidis fascia obliqua fusca, pone fuscis fascia maculaque cinereis. Geoff. 170. Sa tête est jaunâtre, avec les yeux noirs: son corcelet & la partie supérieure de ses aîles sont d'un brun pâle, avec une bande plus brune, oblique, qui va en montant du bord extérieur vers l'intérieur. Dans cet endroit les bandes des deux aîles se touchent, & forment ensemble un sautoir. La partie inférieure & la plus considérable des aîles est d'un brun foncé, avec une bande grise, oblique, qui va en descendant du bord extérieur vers l'intérieur, & vers le bas une tache irréguliére de même couleur. Le dessous des aîles est plus pâle que le dessus.

L'Erable se multiplie de semences, de marcottes & de boutures: on séme en pleine terre les graines de cet arbre avec leurs capsules, dès l'automne, sitôt qu'elles sont parvenues à leur maturité; on feroit cependant mieux de ne les semer qu'au printemps: on conserve la graine pendant l'hiver dans des pots où on a mis du sable; on évite par ce moyen pendant cette saison les mulots qui sont fort friands de cette graine; la graine léve aussi plus promptement lorsqu'on la séme au printemps. On éléve aussi l'Erable en pépinière; il reprend très-facilement quand on le transplante, il est même inutile de lui laisser sa motte.

L'Erable Sycomore & l'Erable plane si on leur fait des incisions vers l'équinoxe du printemps, répandent une séve abondante: on pourroit en faire du sucre, comme on fait en Canada avec celle d'un Erable qui s'y trouve communément. Nous allons rapporter ici, d'après un auteur Allemand, le procédé qu'on doit garder pour tirer du sucre de l'Erable; c'est celui de M. Gruner: ce médecin qui a été chargé d'extraire du sucre de l'Erable, a fait pratiquer au mois de mars, à deux pieds de la racine de cet arbre, des trous de deux pouces à deux pouces & demi; ceux qui formoient des trapézes de la longueur de trois pouces, & larges

de deux pouces à deux pouces & demi, étoient les meilleurs; il est sorti de ces ouvertures, pendant une quinzaine de jours, une quantité considérable d'une séve claire comme l'eau de roche, sans odeur & douceâtre. Après avoir fait bouillir cette séve dans un chauderon de cuivre bien étamé, jusqu'à la consomption d'un quart, on a passé le tout par un linge, on l'a remis sur le feu, & on l'a fait bouillir jusqu'à consistance de sirop. On l'a ôté ensuite du feu, & on l'a remué sans discontinuer, tant qu'il a été chaud; quand il a été entièrement refroidi, il s'est trouvé un sucre de la nature du sucre bis. Une pinte de cette séve en a fourni environ une demi-once, ce qui fait une différence considérable avec celui du Canada : on sait que les habitans de ce pays retirent de vingt pintes jusqu'à une livre. La séve d'Erable distillée n'a ni goût ni odeur; mais si on la distille au bain marie jusqu'à siccité, on obtient un sucre d'une couleur plus claire. L'auteur a observé que la séve coule plus abondamment dans les nuits froides, que dans les nuits tempérées ou chaudes, où son écoulement n'a presque point lieu. Il conseille de choisir le mois de décembre pour recueillir la séve; celle du petit Erable est plus douce que celle des autres Erables; il seroit d'autant plus important de pousser plus loin ces tentatives, dans les endroits où ces arbres viennent en abondance, que cela ne les endommage en rien, pourvu qu'on prenne la précaution de ne faire qu'un seul trou par année à chaque arbre.

En Canada il ne faut que trente arbres à chaque ménage pour sa provision annuelle de sucre; les habitans de ce pays en régalent leurs hôtes, & le mangent avec du pain. Supposons que les arbres dans le Canada fournissent plus de séve, les nôtres ne laissent pas d'en fournir assez pour mériter l'attention d'un économe. Quant à la manipulation, elle n'est ni difficile, ni dispendieuse, ni rebutante. On recueille cette séve dans des pots, que l'on vuide une fois par jour vers le soir. Il ne

ne s'agit plus pour lors que de le faire bouillir, & l'évaporation se peut faire à diverses reprises; l'unique précaution qu'il faut prendre, c'est de ne pas garder la séve trop longtemps; elle fermente, & alors elle ne fournit plus autant de sucre; on pourroit aussi obtenir peut-être une espèce de vin pareil à celui de la séve du bouleau.

On estime dans les arts les vieux Erables loupeux & nouailleux, qui se trouvent bien sains; ils se débitent dans les forêts par carrelles, ou petites planches de deux à cinq pouces d'épaisseur; les ébénistes les emploient pour les ouvrages de marquetrerie; les facteurs de clavecins pour les chevalets & les sautereaux; & les luthiers pour les violons, les guitharres, les basses de viole, &c. Les arquebusiers en font aussi usage; les tourneurs & les rabletiers font venir ce bois en grosses buches revêtues de leur écorce, pour en faire de très-beaux ouvrages, & entr'autres des gobelets transparens & aussi minces que le papier; ils font sur-tout beaucoup de cas du bois qui se trouve dans les nœuds, nommés broussins; ce bois est ondé & tacheté fort agréablement; les Romains l'estimoient beaucoup; on en fait aussi des cassettes, des tabatières, des étuis, & autres jolis ouvrages. Les jeunes branches de l'Erable sont les meilleurs perches pour le tour, à cause de leur élasticité. Le bois de ses racines, quoiqu'inférieur aux broussins, sert aux mêmes usages.

Le charbon de l'Erable Sycomore & de l'Erable plane, est très-bon pour les ouvriers en fer & en acier.

Le petit Erable s'emploie pour former des allées & des salles dans les futaies; on en met communément dans les charmilles pour remplacer les arbres morts; l'Erable plane est un des plus beaux arbres qu'on puisse employer pour l'ornement des jardins; on en fait de fort belles salles; il s'accommode, de même que l'Erable Sycomore, à toutes sortes de terres; il se soutient contre les plus grandes chaleurs, les plus longues sécheresses, &

les hivers les plus rigoureux ; il résiste très-bien aux efforts du vent.

ERS.

L'ERS, la Vesce noire, est une plante dont la racine est fibreuse & rameuse ; sa tige est herbacée, foible, pliante, rameuse, anguleuse ; ses feuilles sont alternes, aîlées, à dix ou seize petites folioles de chaque côté, ovales, échancrées au sommet ; ses péduncules portent quatre fleurs axillaires, papillonacées, éloignées les unes des autres, semblables à celles de la lentille, n'ayant pour toute différence que le germe plissé : on remarque sur cette plante de petites stipules sagittées : son fruit est légumineux, un peu plus grand que celui de la lentille, renfermant trois ou quatre semences sous-orbiculaires. On nomme cette plante *Ervum verum*. Tourn. *Ervum ervili*. Linn. Elle est annuelle, & croît dans les haies & les champs ; ses propriétés sont les mêmes que celles de la vesce. *Voyez article Vesce*.

ESCOURGEON.

L'ESCOURGEON est l'orge d'automne, dont l'épi a quatre côtés, au lieu que l'orge ordinaire n'en a que deux ; pour ce qui est du reste de la plante, c'est la même chose quant à la description, que celle de l'orge ordinaire. *Voyez art. Orge*. On appelle cette plante en termes de botanique *Hordeum distichon*. J. B. & Linn. Elle a plusieurs noms françois ; elle est connue sous les noms de Secourgeon, de Soutrion & Scurion, d'Orge quarrée, d'Orge d'automne, d'Orge prime, d'Orge chevalin.

On féme cet Orge en automne ; elle mûrit avant toutes les autres efpèces de grains ; elle eft en cela très-avantageufe aux pauvres qui font au dépourvu, & qui n'ont pas de quoi fe nourrir jufqu'aux moiffons ; on en fait du pain affez paffable, pourvu qu'on le mêle avec du froment : elle eft excellente pour les chevaux, foit en herbe, foit en fourrage fec ; les Efpagnols en font la nourriture ordinaire de ces animaux.

Cette plante exige pour fa culture les mêmes foins que l'on donne aux autres orges ; on en fait une grande confommation dans le Périgord & le Limoufin. Les Normands, les Picards & les Bourguignons en fément beaucoup pour la donner en verd aux chevaux. On peut encore la couper deux ou trois fois avant le mois d'août.

Le grand défavantage qu'il y a dans cette plante, c'eft qu'elle réuffit rarement fi les gelées font fortes & continues. Un autre inconvénient, c'eft qu'on ne peut pas conferver la graine d'Efcourgeon au-delà d'un an ; auffi n'en garde-t-on ordinairement que ce qu'il en faut pour femer : quand on le coupe en verd, on en laiffe un petit contour pour monter en femence. Les Flamands fe fervent de l'Efcourgeon pour faire la bière.

ESPARGOULE.

L'ESPARGOULE, la Spergule, eft une plante qui s'éléve à la hauteur d'environ un pied ; il part de fa racine plufieurs tiges, dont les unes font droites & les autres s'inclinent de côtés & d'autres : ces tiges font noueufes ; de chaque nœud fortent plufieurs feuilles qui entourent les tiges ; ces feuilles font longues, étroites comme celle du caille-lait : le haut de fa tige, ainfi que les feuilles, font chargés de poils très-fins, & doux au toucher : les feuilles font blanches, en rofe : il leur

succéde des capsules à cinq loges, qui contiennent des semences menues.

Cette plante se nomme *Alsine spergula dicta major.* Pin. 251. *Spergula arvensis.* Linn. Elle croît naturellement aux environs de Paris, ptincipalement dans les bois; elle est annuelle, & on la séme souvent dans les prairies attificielles : elle n'est point délicate sur la nature du terrein, pourvu qu'il soit un peu humide.

On séme la graine de Spergule en mai, quand on se propose d'en ramasser la graine, ou d'en semer l'herbe; mais on n'est pas dans l'usage d'en faire du foin; on répand ordinairement cette graine sur les chaumes de froment, immédiatement après la recolte.

Pour semer la Spergule en mai, on ptépate la terre pat plusieuts labours: on la herse, & on répand la semence sur le hersage, à la quantité au moins d'une livre par perche quarrée, ensuite on passe le dos de la herse sur la totalité du champ, ce qui suffit pout enterrer cette graine, qui est très-fine.

On fauche la Spergule lorsque les semences sont mûres, & avant que les capsules s'ouvtent; on faitfaner l'herbe & on la met à couvett avant qu'elle soit parfaitement séche, pout que les semences ne se perdent pas. On la bat ensuite sut des draps, & quand on a ramassé la semence, on donne le teste au bétail pendant l'hiver.

Quand on ne veut semet la Spergule qu'en juillet, on fait donner un labour à la rerre aussi-tôt après la récolte; on répand ensuite la semence; & quand la plante s'est élevée à une certaine hauteur, on l'arrache pour la donner en verd aux bestiaux, ou on la leur fait paître sur le champ mêmc: cct herbage est très-nourtissanr, mais il le faut consommet de bonne heure, car cette plante géle fort aisément.

La graine de Spergule, quoiqu'ancienne de plusieurs années, lève néanmoins très-bien.

On peut faire entter la graine de Spergule dans le pain, sur-tout dans les années de stérilité.

ESPATULE.

L'ESPATULE ou GLAYEUL PUANT, est une plante dont la racine est tubéreuse, courbée, genouillée & fibreuse : elle pousse beaucoup de feuilles, longues d'un pied & demi, pointues comme une épée, d'un verd noirâtre & luisant, d'une odeur puante de punaise, quand on les frotte & qu'on les rompt : il s'élève du milieu de ces feuilles plusieurs tiges droites, chargées de fleurs, qui pressées entre les doigts donnent une mauvaise odeur ; ces fleurs sont composées de six pétales d'un pourpre sale, tirant sur le bleuâtre ; lorsque les fleurs sont passées, il leur succéde des fruits oblongs, anguleux, qui s'ouvrant dans leur maturité laissent paroître des semences rondes, grosses comme de petits pois, de couleur rouge & d'un goût âcre & brulant.

Cette plante se nomme *Iris fœtida seu xyris*. Tourn. 360. *Iris foliis ensiformibus, corollullis imberbibus, petalis interioribus longitudine stigmatis*. Linn. Hort. Cliff. 19. Elle croît aux lieux humides, le long des haies, dans les bois taillis, dans les broussailles, dans les vallées ombrageuses ; elle fleurit en juillet & août, & sa semence est mûre en automne ; on la cultive aussi quelquefois dans les jardins : on la trouve en plusieurs endroits, aux environs de Paris, dans l'Orléanois, le Dauphiné, aux environs de Montpellier, & dans quelques provinces de la France.

La racine de cette plante a un goût âcre : elle est apéritive, anti-hystérique & fondante. On emploie la racine & la semence en décoction. On tire de la racine séche une poudre que l'on donne pour l'homme & pour les animaux à la dose d'une demi-once dans une livre de vin blanc ; cette poudre évacue puissamment les eaux, & fond les matières tenaces qui engluent souvent les vis-

cères ; quelques auteurs la vantent beaucoup contre les écrouelles & l'asthme humide.

ÉTERNUE TRAÇANTE.

L'ÉTERNUE TRAÇANTE, la Tremme, la Terre nue, est une espèce de Chiendent, dont la tige est rameuse, rampante, & plus courte que les feuilles radicales : cette plante se nomme *Gramen caninum supinum minus.* Vaill. *Agrostis stolonifera.* Linn. Elle croît aux environs de Paris. *Voyez art. Chiendent.* Quoique l'Eternue Traçante soit nuisible dans les gasons, lorsqu'elle est seule elle fait de belles allées vertes, & garnit considérablement.

ÉTIQUE AIGRETTE.

L'ÉTIQUE AIGRETTE est une espèce de Chiendent, dont les panicules sont en forme d'aîle. *Voyez art. Chiendent.* Cette plante se nomme *Stipa pennata.* Linn. *Gramen spicatum, aristis pennatis.* Tourn. On la trouve aux environs de Paris. Ses épis sont très-longs, composés de deux rangs de balles argentées, très-fines & très-courtes ; ils ressemblent presque aux barbes des plumes d'autruche : dans les villages des provinces méridionales, dit M. Garidel, on les emploie pour orner les chapeaux, & sur-tout les masques, dans les jours de divertissemens.



EUPATOIRE.

L'EUPATOIRE, l'Eupatoire d'Avicenne, le Pantagruelion ſauvage, l'Herbe Sainte Cunegonde, eſt une plante pérennelle, dont la racine eſt fuſiforme, avec de groſſes fibres blanchâtres; ſa tige eſt herbacée, elle s'élève de trois ou quatre pieds, cylindrique, velue, blanche, pleine de moëlle, rameuſe; ſes feuilles ſont ſeſſiles, ternées, digitées, très-entières, quelquefois dentées, imitant celles du chanvre; les ſupérieures ſont ſimples: ſes fleurs ſont au ſommet, diſpoſées en corimbe, compoſées, floſculeuſes, ayant les fleurons hermaphrodiques dans le diſque & à la circonférence, au nombre de cinq, infundibuliformes; leur limbe ouvert, diviſé en cinq; raſſemblés dans un calice oblong, tuilé, compoſé d'écailles linéaires, lancéolées, droites, inégales. Ses ſemences ſont oblongues, ornées d'une aigrette longue, contenues par le calice ſur un réceptacle nud.

On nomme cette plante *Eupatorium cannabinum.* Pin. & Linn. Elle eſt très-commune le long des ruiſſeaux, dans les bois & les prés.

L'Eupatoire eſt ſuivant les meilleurs praticiens hépatique, apéritif, hyſtérique, becchique & vulnéraire. Schroder l'eſtime propre dans la cachexie, dans la toux, le catharre; il prétend auſſi qu'il eſt emmenagogue, diurétique, & qu'il convient ſur les plaies. On le mêle avec la fumeterre, dans le petit lait, pour les maladies de la peau & pour les pâles couleurs. On emploie comme un remède excellent, capable de lever les embarras des viſcères qui ſuccèdent aux longues maladies, ſur-tout aux fièvres intermittentes, & qui ſont tomber les malades dans des bouffiſſures & des enflures qui les conduiſent quelquefois à l'hydropiſie; on donne le ſuc des feuilles d'Eupatoire à la doſe de deux onces, ſon extrait à celle

d'un gros, & l'on prépare une tisane avec une poignée de ses feuilles dans une pinte d'eau bouillie légèrement, en y ajoutant un peu de sucre ou demi-once de réglisse pour en corriger l'amertume. Lorsque l'hydropisie est confirmée, & après qu'on a fait la ponction aux malades, l'usage de l'Eupatoire en guise de thé n'est pas moins utile; cette décoction est aussi très-bonne pour bassiner leurs jambes. M. Chomel assure avoir guéri trois personnes enflées considérablement, par la seule tisane de cette plante.

Les feuilles bouillies & appliquées en cataplasme sur les tumeurs, particulièrement sur celles du scrotum, les dissipent entièrement. Le même M. Chomel dit avoir vû des hydrocèles guéries sans ponction, par la seule application de cette herbe.

EUPHRAISE.

L'EUPHRAISE est une plante annuelle, dont la racine est simple, menue, tortueuse, ligneuse, blanchâtre; sa tige s'élève de quelques pouces; elle est cylindrique, velue, noirâtre, quelquefois simple, quelquefois branchue: ses feuilles sont ovales, à dents aiguës, lisses, luisantes, veinées; ses fleurs naissent au sommet; on y remarque deux feuilles florales; elles sont monopétales, personnées, tubulées, divisées en deux lèvres, dont la supérieure est relevée & découpée, l'inférieure divisée en trois parties, dont chacune est subdivisée en deux parties égales & obtuses; leur corolle violette est mêlée de blanc; son fruit est une capsule oblongue, arrondie, comprimée, biloculaire: ses semences sont menues & arrondies. On nomme cette plante *Euphrasia officinarum*. Pin. *Euphrasia officinalis*. Linn. Elle vient dans les lieux secs & arides, à l'entrée des bois, sur les montagnes. J'en ai trouvé en quantité sur toutes les

toutes de la Flandre. On emploie toute la plante, lorsqu'elle est en fleurs ; elle fait circuler les humeurs plus facilement, & donne du ton aux fibres relâchées, sur-tout à celles des glandes du cerveau ; aussi donne-t-on l'Euphraise comme ophthalmique & céphalique. Tous les jours des vieillards septuagénaires qui ont perdu presqu'entièrement la vue par des veilles & de longues études, la recouvrent par l'usage du suc exprimé de cette plante, infiltré dans les coins de l'œil, ou pris intérieurement avec de la poudre de cloportes, à l'entrée du sommeil; quelques-uns fument l'Euphraise desséchée, en guise de tabac : on en fait aussi une sorte de vin, en la cuisant avec du moût, dans le temps des vendanges.

FAUSSE LYSIMACHIE.

LA FAUSSE LYSIMACHIE, le petit Laurier-rose, l'Herbe de S. Antoine, est une plante dont la racine est simple, ligneuse, rameuse; sa tige est herbacée, cylindrique ; ses feuilles sont éparses sans aucun support, linéaires, lancéolées, entières; ses fleurs sont axillaires, solitaires, pédunculées, rosacées, ayant quatre pétales obronds, plus larges au sommet, & échancrés ; le calice divisé en quatre folioles oblongues, aiguës, colorées; le stigmare recourbé; leur corolle est purpurine, assez petite ; son fruit est une longue capsule cylindrique, à quatre battans & autant de loges, ayant les semences aigrettées attachées à un placenta tétragone.

Cette plante se nomme *Chamænerion latifolium vulgare*. Tourn. *Epilobium angustifolium*. Linn. Elle est pérennelle ; on la trouve aux environs de Paris; dans le Languedoc, la Lorraine, la Bourgogne, & plusieurs autres provinces, de même que celle qu'on nomme *Chamænerion glabrum majus*. Tourn. 303.

Cette plante est vulnéraire & détersive ; elle a une saveur austère, gluante, un peu âcre, sans odeur : elle est de peu d'usage en médecine ; on en fait cependant quelquefois des cataplasmes & des décoctions. Elle a un port majestueux & mérite d'être cultivée dans les parterres : M. Michault de l'académie de Dijon, a donné quelques idées sur l'usage qu'on pourroit faire du coton du Chamænerion, ou plutôt de ses aigrettes : consultez les portes-feuilles de cette académie.

FENOUIL.

LE FENOUIL, l'Anis doux, connu dans quelques boutiques sous les faux noms d'Anis ou d'Aneth, est une plante dont la racine est vivace, de la grosseur du doigt, droite, blanche, odorante, d'un goût un peu doux & aromatique ; elle pousse une tige haute de cinq pieds ou environ, droite, cannelée, noueuse, lisse, couverte d'une écorce mince, & de couleur verte brune. Cette tige est remplie intérieurement d'une moëlle fongueuse & blanche ; elle est rameuse vers sa sommité ; ses feuilles sont laciniées, en filamens longs, d'un verd foncé, d'un goût aromatique. Ses sommités soutiennent des ombelles ou bouquets larges, jaunâtres, odorans, appuyés sur un calice, qui se change en un fruit, composé de deux graines oblongues, arrondies, convexes & cannelées sur le dos, applaties de l'autre côté, noirâtres, d'un goût âcre, un peu fort : ces graines s'adoucissent par la culture, & la plante devient un peu différente.

Les Botanistes la nomment *Fœniculum vulgare germanicum*. Pin. 147. Tourn. 311. *Anethum fœniculum*. Linn. Le Fenouil vient naturellement dans le bas Poitou, dans le Languedoc & dans la Provence ; on le cultive dans la plupart des jardins du royaume, de même

que l'espèce suivante, connue sous le nom de Fenouil doux. *Fœniculum dulce officinarum*. Pin. Cette espèce croît pareillement dans les provinces méridionales du royaume, & ne diffère de la précédente que par sa tige, qui est moins haute, plus grêle; & par ses feuilles qui sont plus petites; en revanche ses graines, qui jaunissent avec le temps, sont beaucoup plus grandes, plus douces, moins âcres & plus agréables au goût & à l'odorat. Cette espèce dégénère à mesure qu'on la reseme, & redevient fenouil commun.

Outre ces deux espèces on en trouve encore cinq autres en France : la première se nomme Fenouil tortu. *Fœniculum tortuosum*. J. B. 3. p. 2. 16. *Seseli massiliense fœniculi folio quod Dioscoridis censetur*. Pin. 161. On la trouve aux environs de Marseille & d'Aix.

La seconde s'appelle *Fœniculum sylvestre, humilius, peucedani folio*. Tourn. 311. L'on trouve cette espèce en Provence, au plus haut de la montagne de sainte-Baume, où Lobel l'a marquée dans ses mémoires sous le nom de *Caucalis*.

La troisième espèce est désignée sous le nom botanique de *Fœniculum sylvestre, glauco folio*. Tourn. 311. Cette espèce vient sur la montagne de Sainte-Victoire en Provence, & dans les bruyères qui sont le long du chemin d'Auvers, à Villeneuve sur Auvers par la vallée.

La quatrième est celui qu'on nomme *Fœniculum minimum patulum*. Tourn. 312. On le trouve aussi sur la montagne de Sainte-Victoire en Provence.

La cinquième & dernière est le *Fœniculum annuum, umbellâ contractâ, oblongâ*. Tourn. 311. Cette espèce croît aussi en Provence dans les Palus de Scillon, passage proche S. Maximin.

Le Fenouil se multiplie de graine; on la séme aux mois de mai & de juin, quand on veut le faire blanchir pour manger en salade, & au mois de mars quand on

veut seulement en recueillir la graine : on la séme par rayons, soit en planche, soit en bordure, dans une terre meuble & bien préparée ; on l'arrose légèrement pour la faire lever, si le temps est sec, & quand le plant a six semaines ou deux mois, on l'éclaircit & on le sarcle : il demande peu d'eau, à moins qu'il ne soit destiné à être mangé en pied ; quand on en veut faire cet usage, c'est toujours le Fenouil doux dont on se sert ; on le repique en planches, & on l'espace à un pied en tout sens : on le cultive de la même manière que le céleri ; on le mouille fréquemment, & on le butte ; lorsqu'il est à la grosseur qu'il doit avoir, il blanchit & forme un pied beaucoup plus gros que le céleri, & qui l'emporte aussi de beaucoup en qualité.

Les Italiens font grand cas du Fenouil blanchi ; il est agréable au goût & à l'odorat : on l'emploie aux environs de Rome en salade, on en met aussi dans la soupe ; la pointe des jeunes feuilles entre aussi dans leurs fournitures de salade, où elle répand une odeur & un goût agréables ; ils mangent même l'extrémité des jeunes branches sans aucun assaisonnement ; il est vrai que du côté de Rome particulièrement, ce fenouil a des qualités qu'on ne se persuade pas qu'il ait, à moins d'en avoir mangé sur les lieux.

La plante entière du Fenouil est d'usage en médecine ; sa racine est apéritive, sudorifique & diurétique ; elle purifie le sang & provoque les menstrues. Elle tient le premier rang parmi les cinq grandes racines apéritives : son suc, pris à jeun, guérit les fièvres intermittentes : c'est un sudorifique & un carminatif qui souvent excite des rapports fétides.

Simon Pauli recommande la décoction de cette racine dans la fièvre maligne, la petite vérole & la rougeole. Zacutus vante beaucoup le suc de cette même racine, dans les cas où il faut exciter la transpiration : sa dose est depuis deux onces jusqu'à quatre. Etmuller propose la racine de Fenouil comme un reméde poly-

chreste dans la douleur des reins & la strangurie, & comme un excellent anti-néphrétique. Les feuilles de cette plante prises en décoction, excitent le lait aux femmes. M. Geoffroi rapporte, d'après J. Ray & J. Craton, qu'un malade attaqué d'une cataracte, avoit été guéri par la décoction de racines & de feuilles de fenouil dans du vin, qu'il appliquoit souvent sur ses yeux; c'est ce qui a sans doute engagé les auteurs d'assurer que le suc des feuilles ou de la racine de Fenouil & son eau distillée, pris intérieurement ou appliqués extérieurement, étoient très-efficaces pour fortifier la vue. Quelques-uns enveloppent le poisson dans les feuilles de cette plante, pour le rendre plus ferme & plus savoureux. Dans le Languedoc on sert au dessert les jeunes pousses de Fenouil avec la partie supérieure de la racine, que l'on assaisonne avec du poivre & de l'huile.

La semence de Fenouil fait partie des quatre grandes semences chaudes. Elle s'emploie utilement après l'accouchement, quand il y a quelques symptômes qui dénotent dans les femmes en couche des glaires qui séjournent dans l'estomac, & qui empêchent la digestion, tels que les nausées, les rapports, &c. Son usage est aussi excellent dans les coliques. Cette graine se prend en poudre avec du sucre, dans du vin, depuis un demi-gros jusqu'à un gros, avant ou après le repas. C. Hoffman dit que la graine verte n'a aucune vertu, & qu'il faut nécessairement la faire sécher. Cette même graine, mêlée avec des bechiques, soulage les asthmatiques, & guérit la toux invétérée & opiniâtre. On la recommande pour les maladies des yeux, sur-tout pour ceux qui sont affoiblis par les veilles de la nuit; on en prend tous les jours le matin à jeun, réduite en poudre avec du sucre.

Arnauld de Villeneuve conseilloit cette même graine infusée dans du vinaigre, séchée & mêlée avec un peu de canelle & de sucre, pour conserver la vue

& pour rétablir celle qui est affoiblie & presque perdue, dans les vieillards même de 80 ans. On met la poudre de cette graine, avec les poudres résolutives, dans les cataplasmes & les fomentations. Reusner assure dans ses observations que le cataplasme fait avec le pain rôti, le vinaigre & la semence en poudre de Fenouil, appliqué sur le bas-ventre, empêche l'avortement.

Bartolet nous apprend qu'en remplissant le creux de la tige du Fenouil encore planté en terre, avec du sucre candi en poudre, il en distille le jour suivant une liqueur merveilleuse pour éclaircir la vue, si on s'en sert pour frotter doucement les yeux; suivant Garidel les Provençaux se servent de Fenouil sec dans plusieurs assaisonnemens de viandes & de poissons; ils le mêlent aussi parmi les olives confites.

L'huile essentielle, qu'on tire par la distillation des graines séches de Fenouil, macérées dans de l'eau, est un fort carminatif; six gouttes de cette huile, mêlées avec dix ou douze grains de sucre dans du vin, guérissent les coliques venteuses, aident la digestion, & sont utiles pour la toux & les asthmatiques, en les mettant dans du lait ou dans une décoction pectorale.

On fait avec cette graine une liqueur nommée Fenouillette, composée d'eau-de-vie & de semences de Fenouil; la meilleure & la plus agréable se fait avec une pinte d'essence de Fenouil & une pinte de bon esprit de vin, qu'on met dans une terrine, avec six pintes de la meilleure eau-de-vie, une pinte d'eau chaude & une pinte de sucre clarifié: si après ce mêlange elle est encore trop violente, il faut y ajouter de l'eau chaude & du sucre à proportion; on la clarifie avec un quatteron d'amandes douces un peu pilées & un poisson de lait; on passe le tout deux ou trois fois à la chausse, jusqu'à ce que la Fenouillette soit bien claire: cette liqueur est très-bonne dans la colique venteuse & dans certaines indigestions.

Pour faire l'essence de Fenouillette, on prend cinq

pintes de la meilleure eau-de vie, autant de bon vin blanc, une livre & demie de bonne semence de Fenouil, deux onces de réglisse coupée & bien écrasée; le tout étant mis dans l'alembic, on le bouche avec un parchemin, on le met dans une étuve ou sur de la cendre chaude en infusion pendant deux jours; on distille ensuite la liqueur comme l'esprit de vin, à un feu médiocre, pour qu'elle bouille toujours également. Ce qui reste après la distillation de l'essence, & qui s'appelle goutte blanche, n'est propre que pour laver les mains.

Les confiseurs font avec cette graine des dragées qu'ils débitent sous le nom d'anis; on vante beaucoup ceux de Verdun. Les graines du Fenouil pour qu'elles soient bonnes, doivent être nouvelles, tirant sur le verd, longuettes, bien nourries, d'un goût doux, sucré, ayant l'odeur agréable, sans être mélangées de poussière, de menues buchettes, ou autres corps étrangers.

On dit que toute la plante du Fenouil, cuite dans du bouillon ou de la bouillie, est employée utilement pour faire maigrir ceux qui ont trop d'embonpoint. Rien ne fortifie mieux l'estomac que cette plante; elle aide à la digestion, & dissout les glaires.

On conserve dans les boutiques une eau distillée de Fenouil, qui fait la base de la plupart des collires.

Quand on prescrit aux animaux la semence de Fenouil pulvérisée, c'est ordinairement à la dose d'une once, ou son huile essentielle à celle d'un gros.

La troisième espèce de Fenouil sauvage dont il est parlé dans cet article, est très-propre, suivant Tabernæmontanus, pour chasser le sable & le calcul des reins & de la vessie, & pour faciliter le cours des urines. Le Fenouil de la première espèce, qui est le Fenouil tortu ou de Marseille, est très-bon pour dissiper les obstructions de la matrice. On emploie sa semence & sa racine; l'une & l'autre provoquent les lochies & faci-

litent l'accouchement ; elles sont diurétiques, expectorantes & anti-épileptiques : Schroder prétend que le Fenouil, autrement seseli de Marseille, est l'antidote de la ciguë ; sa semence est fort aromatique : elle n'est plus guère d'usage que dans la composition de la thériaque ; on assure cependant que cette semence appliquée sur les mammelles avec du miel, est très-bonne pour résoudre le lait coagulé : l'on s'en peut servir aussi, extérieurement, pour la contraction des membres.

On emploie les ombelles du Fenouil de la dernière espèce pour nettoyer les dents.

FENUGREC.

LE FENUGREC, le Senegré, est une plante pérennelle, dont la racine est menue, blanche, simple & ligneuse ; sa tige est haute d'un pied, grêle, creuse, rameuse ; ses feuilles sont alternes, ternées, ovales, en forme de coing, dentées en manière de scie à leur sommet ; ses fleurs sont axillaires & sessiles, papillonacées, dont l'étendard est presque oval, obtus, ouvert & réfléchi ; les aîles ovales, oblongues, ouvertes & réfléchies extérieurement ; la carène très-courte, obtuse, placée dans le centre de la fleur ; son fruit est un légume allongé, étroit, courbé en forme de faulx, & terminé en pointe, contenant des semences rhomboïdes & sillonnées. Cette plante se nomme *Fœnum græcum sativum*. Pin. *Trigonella fœnum græcum*. Linn. On la cultive dans les jardins & les champs, sur-tout à Aubervilliers près de Paris. Elle croît aussi dans le Languedoc auprès Derenc, à la Mousson, à Castelnau, & dans la Provence aux environs d'Aix.

On trouve encore dans le Languedoc deux autres espèces de Fénugrec. La première vient à Boutonnet & à Canelles ; elle se trouve aussi aux environs d'Aix : elle

se nomme *Fœnum græcum sylvestre alterum polyceratium.* Tourn. 409.

La seconde est commune aux environs de Montpellier. *Fœnum græcum sylvestre siliquis pluribus.* Tourn, 402.

On fait en France un grand commerce de Fenugrec; on envoie sa graine dans les pays étrangers, sur-tout en Hollande & en Angleterre ; cette graine réussit très-bien dans le rouge incarnat de France. On la choisit pour cela nouvelle, bien nourrie, & de la couleur la plus dorée.

La farine de Fenugrec passe en médecine pour émolliente, résolutive, anodine, propre à résoudre en adoucissant ; on la mêle avec d'autres farines résolutives dans les cataplasmes : elle dissipe la dureté des mammelles; elle appaise la douleur de la sciatique & de la goutte. Sa décoction est aussi déterfive qu'adoucissante ; on l'emploie utilement dans les cours de ventre & la dyssenterie, dans les tranchées de colique, & lorsqu'il y a ulcère dans les intestins. Tragus assure, sur le rapport de Pline, que la décoction de la farine de cette plante est utile aux phtysiques, & dans la toux invétérée. Le mucilage de semences de fenugrec est un grand ophthalmique. On ne prend guères la décoction de cette plante par la bouche, mais seulement en lavement dans les maladies susdites, & sur-tout dans les hémorrhoïdes. Il n'en faut donner qu'une demi-livre à la fois, afin que le malade le garde plus longtemps, car alors ce lavement est une fomentation intérieure. Les femmes de Provence se servent ordinairement de la poudre de Fenugrec, dont elles saupoudrent un oignon ouvert, cuit sous la cendre, pour appliquer sur le creux de l'estomac : elles s'en servent, disent-elles, pour guérir le *morfondement*, qui survient après de violens exercices, ou efforts de travail; maladie dont Rondelet & Garidel ont parlé.

On donne la graine de Fenugrec aux bestiaux, &

fur-tout aux chevaux, pour les engraiffer & leur donner de l'appétit.

FER A CHEVAL.

LE FER A CHEVAL eft une plante vivace, dont la racine eft menue, ligneufe; fes tiges font hautes d'un pied, herbacées, anguleufes, rameufes, rampantes; fes feuilles font alternes, aîlées, terminées par une impaire, dont les folioles font petites, étroites, prefque feffiles, très-entières; fes fleurs font papillonnacées, dont l'étendard eft cordiforme, porté par un onglet de la longueur du calice; les aîles ovales, oblongues & obtufes, la carêne en forme de croiffant & applatie; le calice d'une feule pièce, à cinq dentelures, dont les deux fupérieures fe réuniffent; fes fruits font ramaffés au fommet, comme en ombelle; ils font applatis, longs, recourbés en fer de cheval, compofés d'articulations formées par de profondes échancrures; dans chaque articulation il y a une femence folitaire, oblongue, recourbée. Cette plante fe nomme *Ferrum equinum Germanicum, filiquis in fummitate*. Pin. *Hippocrepis comofa*. Linn. Elle croît dans les terreins fecs & fablonneux; on en voit dans le Languedoc, à Lattes, dans la Provence aux environs d'Aix, dans l'Alface, dans la Lorraine auprès de Nancy, fur la butte de Séve, dans le parc de S. Cloud, & dans l'Orléanois.

On trouve encore dans le Languedoc & la Provence deux efpèces de Fer à cheval, l'une qu'on nomme *Ferrum equinum filiquâ fingulari*, & l'autre *Ferrum equinum filiquâ multiplici*. Tourn. Jean Bauhin affure que le Fer à cheval eft vulnéraire; Lémery lui donne encore la vertu de chaffer les venins, de fortifier l'eftomac & de défobftruer, mais ces vertus ne font pas bien conftatées; les alchimiftes appellent cette plante *Lunaria*

minor. Le fameux de l'Isle qui prétendoit faire des clous moitié argent, moitié fer, faisoit semblant de s'en servir.

FÉRULE.

LA FÉRULE est une plante dont la racine est grande, branchue, droite, noirâtre, & pleine d'un suc laiteux; sa tige est haute de sept ou huit pieds, grosse, fongueuse, moëlleuse, rameuse, qui devient dure vers l'automne, & ensuite ligneuse; ses feuilles ressemblent à celles du fenouil, mais elles sont plus amples; il naît aux sommités des fleurs en ombelles, jaunâtres & disposées en rose; lorsque la fleur est passée, il paroît des semences jointes deux à deux, grandes, ovales, minces & enveloppées d'une membrane. Cette plante se nomme *Ferula*. Dod. pempt. 321. *Ferula femina Plinii*. Pin. 148. Elle croît en Provence auprès d'Antibes & auprès de Canne dans le Bugey.

Les Provençaux appellent la tige de cette plante *gros Fenou*: elle est molle & sert à lier & supporter les plantes qui s'inclinent trop; c'est le sarment fongueux & verdâtre dont les régens des collèges se servoient autrefois pour châtier leurs écoliers, aussi Martial appellet-il cette plante *Sceptrum pedagogorum*. Ray a observé qu'en Sicile on se sert de la moëlle spongieuse de la Férule pour servir d'amorce au feu.

On prétend que cette même moëlle prise en boisson dans du vin, est bonne dans les crachemens de sang, & que mise dans le nez elle en arrête les hémorrhagies; on met cette plante dans la classe des histériques.



FÉTUQUE.

LA FÉTUQUE est une espèce de Chiendent de la famille de la droue, *voyez cet article.* Elle se nomme *Festuca ovina.* Linn. & se trouve aux environs de Paris; il y en a une autre espèce qu'on nomme Fétuque durette, *Festuca duriuscula.* Linn. Cette dernière peut se mettre dans les beaux gazons, soit seule, soit mêlée; elle convient sur-tout sur les lisiètes, comme résistant mieux au froissement. La première est une excellente nourriture pour les brebis.

FÉVE.

LA FÉVE est une des plantes qui s'élèvent le plus facilement; elle croît dans les champs comme dans les jardins, & réussit dans toute sorte de climats, pourvu que le fond de la terre soit un peu frais; sa racine est en partie droite & en partie rampante, & garnie de beaucoup de fibres; sa tige s'éléve à deux pieds communément, & plus quand elle est en bon fonds: elle est quadrangulaire, cannelée & creuse, fournie de feuilles dans toute sa longueur, placée sans symétrie, & divisée en trois, cinq, ou sept parties, séparées par une côte à laquelle elles sont attachées; ses feuilles sont oblongues, arrondies, épaisses, bleuâtres & lisses; ses fleurs naissent plusieurs ensemble des aisselles des côtes sur un même pédicule, rangées par ordre & du même côté; elles sont légumineuses & blanches, panachées de veines purpurines & pourpres à la base; les feuilles latérales sont noires au milieu, & blanches sur les bords; la feuille intérieure est verdâtre; le calice est verd, partagé en cinq quartiers, dont il sort un pistil,

qui se change ensuite par degrés en une gousse longue, épaisse, presque ronde, charnue & velue, remplie de graines ou de féves, au nombre de trois, quatre ou cinq ; ces graines étant vertes sont d'un blanc verdâtre, de forme ovale, un peu quarrées, larges, applaties & enveloppées d'une écorce dure & épaisse, qu'on nomme la robe, ayant une marque longue & noire à l'endroit où elles tenoient à la gousse ; étant séches elles deviennent rousses, & la substance intérieure devient dure & solide : à mesure que la graine séche, la gousse & la plante se desséchent aussi, & tout devient noir ; chaque pied produit jusqu'à quinze gousses, quand le fond & l'année sont favorables ; d'autant plus que le même pied produit souvent deux ou trois tiges. Cette plante est annuelle & se nomme *Faba rotunda oblonga*. Tourn. *Vicia faba*. Linn.

On cultive en France quatre espèces de Féve ; la grosse espèce, la Julienne, la Picarde & la Féverole : nous parlerons de cette dernière dans son article. *Voyez Féverolle*.

Des trois premières espèces la grosse est celle qui est la meilleure, & à laquelle seule on doit s'attacher pour l'usage de la table ; les deux autres sont beaucoup plus petites, plus dures, & ont le goût plus sauvage ; on ne s'en sert qu'au défaut de la première, & elles ne sont mangées que par le peuple qui s'accommode de tout : les féves de la grosse espèce se sément dans le mois de février ; on les séme en planches ou en plein quarré, par rayons ou par touffes. Cette dernière façon est la meilleure, parcequ'on les serfouit plus facilement ; trois suffisent dans chaque touffe, qu'on espace d'un pied ou de quinze pouces ; on les serfouit au mois de mars ou d'avril, suivant leur force ; on les chausse un peu en même temps, & on les laisse croître sans prendre d'autre précaution. Elles fleurissent en mai, & on les pince au bout des branches ; la fleur arrête mieux, les gousses en viennent plus belles, & le puceron qui est leur

ennemi s'y attache beaucoup moins, quand cette partie, qui est la plus tendre, est supprimée; si cette vermine les a déja gagnées, il faut ramasser dans des paniers les bouts de tiges qui en sont infectés, & les porter au loin, ou les enterrer.

On doit choisir la meilleure terre qu'on ait pour placer ce légume, qui ne s'accommode point des terres légères; & mieux la terre a été fumée & labourée, plus il rapporte.

Les premières féves semées commencent à donner à la fin de mai leur fruit, qui n'est estimé que pendant qu'il est petit; on peut continuer d'en semer jusqu'à la fin d'avril; mais passé ce mois, la fleur qui arrive dans les grandes chaleurs est sujette à couler, le puceton s'y attache & les ruine.

On coupe quelquefois au mois de mai ou de juin, à fleur de terre, les premiers pieds qui ont rapporté; ils repoussent de nouvelles tiges, qui donnent du fruit en août & septembre, si l'insecte ennemi ne s'y attache point.

On réserve pour graine la quantité dont on a besoin, & on artache les pieds, quand la gousse & la tige sont noires & seches; on les bat ensuite, & on enferme le grain séchement, ayant la précaution de le garantir des rats & des souris, qui en sont frians. Ce grain se conserve bon pendant deux ans; à la troisième année il ne lève que difficilement.

On emploie beaucoup cette féve dans les cuisines; on la sert comme entremêt dans les grandes tables: cet aliment est un peu fade; il a le défaut d être pesant & venteux & resserre beaucoup; on doit éviter d'en manger, quand on a l'estomac foible.

Quelques particuliers font sécher de ces féves en verd pour en manger pendant le carême; on les prend pour cela à une bonne grosseur; on leur ôte leur robe; on les ensile en chapelets, & on les met premièrement à l'ombre pendant quelques jours, ensuite on les expose

au soleil jusqu'à ce qu'elles soient bien séches, & on les enferme dans un lieu sec.

On se sert en médecine de la farine de féves; elle est une des quatre résolutives, qu'on emploie fort communément dans les cataplasmes pour amollir, résoudre & disposer les tumeurs à suppurer : dans les cours de ventre, lorsqu'il est permis de les arrêter, la bouillie faite avec cette farine & le lait est un très-bon reméde; la cendre des tiges & des gousses de cette plante brulée est apéritive; on en fait bouillir une once dans une pinte d'eau, qu'on fait filtrer ensuite & qu'on donne à boire aux hydropiques; on donne comme un reméde infaillible dans les rétentions d'urine l'écorce & la gousse de ce grain, à la dose de trois gros, infusée du soir au matin dans un verre de vin blanc : on tire de ces parties de la plante, par la lixivation, un sel qui n'est pas moins diurétique, dont la dose est d'un scrupule pour l'homme, & de deux gros pour les animaux. L'eau distillée des fleurs est un excellent cosmétique pour faire passer les taches & les rousseurs du visage; les parfumeurs font entrer la farine de féve dans la poudre de cypre. On prétend que la féve tient lieu d'engrais dans les champs où on la séme.

FÉVEROLE.

LA FÉVEROLE est une plante qui pousse des fortes tiges, droites & hautes d'un pied & demi ou deux; ces tiges sont quarrées & creuses : elles se divisent par le haut en plusieurs branches qui portent les fleurs & les fruits : ses feuilles sont composées de folioles ovales, oblongues, arrondies, charnues, succulentes, & le filet qui la porte se termine par une pointe : ses fleurs sont légumineuses, allongées, ordinairement blanches, marquées de taches noires; le pistil devient une gousse

verte, charnue, renflée, & qui contient quelques féves qui sont applaties. Cette plante se nomme *Faba minor sive equina.* Pin.

On séme la Féverole au printemps dans les champs, & on la cueille quand elle est dans sa maturité; ensuite on la fait sécher, & en cet état on la donne aux chevaux qui en sont assez friands; ce légume leur tient lieu d'avoine : la paille n'est bonne qu'à bruler ou à être jettée sur le fumier.

FIGUIER.

Le FIGUIER est un arbrisseau qui s'éléve à une médiocre hauteur : ses racines sont longues, jaunâtres, divisées en beaucoup de rameaux, qui poussent des rejettons, par le moyen desquels cette plante se multiplie; sa tige & ses branches sont grêles, tortues, couvertes d'une écorce grisâtre ou cendrée, garnies de feuilles grandes, amples, divisées en trois ou en cinq parties arrondies, de couleur verte brune, nerveuses & assez rudes au toucher, posées alternativement sur les branches, ondées sur leurs bords, quelquefois même échancrées. Lorsqu'on coupe l'écorce & les feuilles de Figuier, il en sort une liqueur blanche semblable à celle du lait.

On a cru anciennement que le Figuier ne portoit point de fleurs; mais maintenant les Botanistes sont assez d'accord que ce qui fait la chair de la Figue est un calice commun & charnu, qui forme une espèce de bourse, où il ne reste qu'une petite ouverture qu'on nomme l'œil ou l'ombilic : cette ouverture est entièrement formée par des écailles qui forment les bords du calice. Ce calice, qui est pour ainsi dire caverneux, contient intérieurement une multitude de fleurs, dont les unes, qui sont près de l'ombilic, sont mâles, & ren-

ferment trois, quatre ou cinq étamines, supportées par un assez long pédicule & un calice qui leur est propre. Les autres sont femelles; elles sont à l'extrémité d'un long pédicule, & disposées près de la queue de la Figue, au milieu desquelles se trouve un pistil formé d'un embryon & d'un long stile, qui se change en une semence lenticulaire: les Figues qui sont formées par ces différens organes, sont des fruits plus ou moins gros & plus ou moins ronds, suivant les espèces, dont la figure ressemble presque toujours à celle d'une poire.

M. de la Hire, de l'académie des Sciences de Paris, est le premier qui a apperçu dans la Figue les différentes parties de la génération. *Voyez l'hist. de l'Acad. année* 1712.

Le Figuier se nomme chez les Botanistes *Ficus communis*. Pin. 457. *Ficus passa vel carica*. Off. *Ficus*. Tourn. Linn. en Languedocien *lou Figuié*.

Le Figuier vient communément, presque sans culture, dans le Languedoc, la Provence, aux environs de Brest, & dans la Bretagne: on le cultive à Paris & dans les provinces septentrionales de la France, mais il a peine à y passer l'hiver.

Les différentes espèces de Figues qu'on trouve en Provence, sont suivant Garidel, fameux naturaliste de ces contrées, 1.° la Figue Cordelière ou Servantine. *Ficus sativa fructu præcoci, subrotundo albido, striato, intus roseo*. Tourn. 662. Cette espèce est fort commune dans les vignes & les jardins de la Provence. Les Figues précoces, qu'on appelle Figues fleurs, sont les meilleures de ce genre.

2.° La grosse Blanche ronde. *Ficus sativa, fructu globoso albo, mellifluo*. Tourn. 662. Elle est connue en Provence sous le nom de *Figuo blanguo communo*. Elle vient dans les quartiers de Moulières, du pays bas, du Samble & ailleurs.

3.° La grosse Blanche longue. *Ficus sativa, fructu oblongo, albo, mellifluo*. Tourn. 662. Cette espèce a

une écorce fort dure ; elle ne mûrit bien que dans la partie la plus méridionale de la Provence, le long de la côte de la mer, à Cannes, à Antibes, &c. Elle est commune dans le territoire de Tholonnet.

4.° La Figue de Marseille. *Figuo Marseilleso. Ficus sativa fructu parvo, serotino, albido, intus roseo, mellislua, cute lacerâ.* Cette espèce est fort commune dans les environs d'Aix, mais elle n'y mûrit pas aussi bien que le long des côtes maritimes, principalement à Marseille.

5.° La petite Figue blanche ronde. *Ficus sativa, fructu globoso, albido, omnium minimo.* Tourn. 662. Cette espèce est commune aux environs d'Aix : le vulgaire la nomme *Figuo esquillarelo.*

6.° La Figue verde. *Ficus sativa, fructu viridi, longo pediculo insidente.* En Provençal *Trompe-cassaire.* cette Figue est rouge comme du sang dans son intérieur; c'est une des meilleures ; elle est commune sur les collines de Barret, des Mollières, & par toute la Provence.

7.° La plus grosse Figue blanche longue. *Ficus sativa, fructu albo, omnium maximo & oblongo, intus suave rubente & mellifluo.* Garid. Il s'en trouve de cette espèce qui pèsent jusqu'à quatre ou cinq onces. On la cultive aux environs d'Aix dans le quartier des Moulières, de Malovesse & du Malvalet.

8.° La Melette ou Coucourelle. *Ficus sativa fructu parvo, fusco, intus rubente.* Garid. Cette espèce est des plus communes dans la Provence.

9.° La grosse violette longue. *Ficus sativa, fructu majori, violaceo, oblongo, cute lacerâ.* Tourn. 662. Elle est connue en Provence sous le nom de *grosse Figue aulique.* Elle vient très-bien dans les terroirs d'Istres, de S Chamas, & dans les autres endroits maritimes. Cette espèce de Figuier fournit deux sortes de Figues, des précoces, vulgairement dites *Figues floces*, & des automnales, qui sont moins grosses que les précoces.

10.° La Figue violette. *Ficus sativa, fructu minori, violaceo, cute lacerâ.* Tourn. 662. Cette espèce ne diffère de la précédente que par la grosseur; elle est commune en Provence.

11.° La grosse Bourjassote, connue sous le nom Provençal de *Grasso Figuo Barnissoto*, ou *Bourjansoto. Ficus sativa, fructu atro rubente, polline cæsio aspersо.* Tourn. 663. Cette espèce, dit M. Garidel, qui est une des plus délicates que nous ayons, vient dans les jardins & les enclos des environs d'Aix, de même qu'à la campagne.

12.° La petite Bourjassote, en Provençal *Pichotte Barnissotte. Ficus sativa, fructu globoso, atro rubente, intus purpureo, cute firmâ.* On trouve cette espèce dans plusieurs jardins des environs d'Aix, & dans plusieurs vignes de ce territoire.

13.° La Figue ronde, petite, d'un noir pourpre & à fine écorce. *Ficus sativa, fructu rotundo, minore, atro purpureo, cortice tenui.* Garid. En Provençal *Figuo movissonno.* Elle n'est pas commune aux environs d'Aix.

14.° La Figue nommée par les Provençaux *Figuo negrouno. Ficus sativa, fructu parvo, spadico intus dilutè rubente.* Garid. On la trouve par toute la Provence dans les vignes & dans les champs.

15.° La Figue connue en Provence sous le nom de *Figuo graissano. Ficus sativa, fructu rotundo, albo, mollis & insipidi saporis.* Cette espèce est très-commune; elle croît presque par-tout; les Figues précoces que cet arbre nous fournit, ne valent presque jamais rien.

16.° La Figue appellée par les Provençaux *Figuo roso. Ficus sativa, fructu magno, rotundo, depresso spadiceo, circa umbilicum dehiscente intus suave rubente.* Garid. On la trouve dans le territoire de Tholonnet, du Perricard, de Gardane, & ailleurs.

17.° La Figue surnommée en Provence *Cuou de muelo. Ficus sativa, fructu oblongo, dilute atro rubente melli-*

fluo, intus albo. Garid. Elle eſt commune dans le territoire du Tholonnet & dans celui de Meyrue.

18.° La Figue vulgairement nommée aux environs d'Aix *Figuo doou Sant-Eſprit*. *Ficus ſativa autumnalis fructu magno, oblongo & obſcure violaceo*. Elle vient abondamment à Salon & Peliſſanne.

19.° Le Figuier ſauvage, *Figuié fer* ou *Figuiero fero*. *Ficus ſylveſtris Dioſc*. Pin. 457. Cet arbre vient dans les vieux édifices & les maſures.

20.° Enfin une autre eſpèce de Figuier ſauvage, nommé par Tournefort, *Ficus ſylveſtris, fructu minori, oblongo, atro cæruleo*. On trouve cette variété à Vougnes & dans pluſieurs autres endroits. Par l'énumération que nous venons de faire des différentes eſpèces de Figues qu'on cultive en Provence, il paroît que ce ſont plutôt des variétés que des eſpèces.

On trouve ſur les Figuiers un inſecte de la nature des pſylles, à qui M. Geoffroy a donné le nom de pſylle du Figuier. *Pſylla fuſca, antennis craſſis piloſis, alarum nervis fuſcis*. Geoff. 484. La pſylle du Figuier eſt une des plus grandes du genre des pſylles; elle eſt brune en deſſus, verdâtre en deſſous. Ses antennes, pareillement brunes, ſont groſſes, velues & ſurpaſſent d'un tiers la longueur du corcelet. Ses pattes ſont jaunâtres; ſes aîles ſont grandes, deux fois auſſi longues que ſon ventre: elles ſont placées verticalement ſur les côtés, un peu inclinées, & forment enſuite un toît aigu. Leur membrane eſt claire & fort tranſparente, mais elles ont des racines brunes bien marquées; ſur-tout vers le bout. La trompe de cette pſylle eſt noire, & prend naiſſance de la partie inférieure du corcelet, entre la première & la ſeconde paires de pattes.

Le Figuier s'accommode de toute ſorte de terres: il vient très-gros dans les terres nourriſſantes, il ſubſiſte cependant dans les plus mauvaiſes, & ſon fruit eſt plus ſucré & a le goût plus fin quand l'arbre eſt planté dans un terrein ſec, & même entre les rochers.

Comme cet arbre a de la peine à supporter l'hiver dans les jardins de Paris, on l'y a cultivé pendant long-temps en caisse, mais on n'en tiroit que très-peu de fruit. On préfère à présent la méthode de le planter sur un côteau bien exposé au midi, & qui soit à couvert du nord & du couchant par le côteau même, ou par des murailles assez élevées.

Les Figuiers plantés en buissons, donnent des Figues meilleures & en plus grande quantité que celles qui sont en espaliers.

Il arrive quelquefois que les branches des Figuiers gèlent, malgré leur bonne exposition; la souche repousse au printemps, mais les nouveaux jets ne donnent des Figues que la troisième année: pour parer à cet inconvénient, il faut tenir les Figuiers très-nains, en abattant tous les ans jusqu'à la souche quelques-unes des plus grosses branches. Pendant que les branches de médiocre grosseur donneront du fruit, la souche produira de nouveaux jets, qui seront en état de fructifier, quand les autres branches ayant pris trop de force, seront dans le cas d'être retranchées; par ce moyen on n'aura pas à la vérité autant de fruit que si les arbres étoient grands, mais aussi on ne courre point les risques des gelées d'hiver, pourvu cependant qu'on ait soin de couvrir ces arbres nains avec de la paille, des roseaux ou des genêts: dans les provinces maritimes, telles que la Bretagne, la Provence, le Languedoc, on voit des Figuiers d'une grosseur monstrueuse.

Le Figuier se multiplie de plants enracinés, de boutures, de provins & de marcottes. Les belles boutures sont celles qu'on prend sur les arbres en pleine terre, du côté exposé au levant ou au midi; on les pique en terre au printemps, ou en automne. Les provins sont des branches qu'on plie sans les détacher de l'arbre; on les coude en terre; elles prennent racine à l'endroit courbé & enfoncé; on les sévre ensuite, en les coupant du côté de l'arbre. La marcotte se fait à-peu-près de même:

on passe une branche sur un pied, soit dans un entonnoir de fer blanc, soit dans un mannequin qu'on remplit de rerre ; la branche y pousse des chevelus ; alors vous coupez cette branche sous le mannequin que vous mettez en terre : par ce moyen vous ne tourmentez pas les jeunes racines, vous êtes sûr d'avoir un plan d'une aussi bonne nature que celui d'où vous l'avez tiré, & qui vous donnera du fruit dès l'année suivante. Quand vous vous appercevrez que les jeunes Figuiers que vous avez élevés, soit de boutures, de marcottes ou de provins, soit de plants enracinés, donnent de bonnes espérances par la beauté de leurs feuillages, vous les tirez des pots ou mannequins, sur la fin de l'automne, ou avant le printemps, pour les mettre sur place, ou les encaisser suivant ce à quoi vous les destinez ; quand vous les encaissez, ayez soin de renouveller tous les deux ans la terre par les côtés de la caisse, & quand votre Figuier a de la peine à pousser, & qu'il est trop à l'étroit, vous le rencaissez plus au large : au bout de vingt ans vous le mettez en liberté, c'est-à-dire en pleine terre.

Le Figuier en caisse se met dans la serre ; il a l'avantage d'être plus hâtif & de donner des Figues deux fois l'année ; celui qui est en pleine terre donne plus de fruits & ne coûte pas tant de peines : quelquefois quand on veut avoir des Figues extrêmement précoces, on place le Figuier dans des serres chaudes ou élevées.

On multiplie encore les bonnes espèces de Figues par la greffe ; celle qui réussit le mieux est la greffe en sifflet. On peut aussi multiplier les Figuiers par la semence ; quand un curieux veut semer la graine des Figues de son jardin, il faut qu'il les laisse mûrir sur l'arbre jusqu'à ce qu'elles soient entièrement flétries ; il les cueillera pour lors, & les écrasera dans un bassin remplis d'eau fraîche ; il ramassera la bonne graine qui tombe au fond de l'eau, & après l'avoir un peu desséchée sur un linge, il la sémera dans des terrines, en la répandant sur la superficie de la terre, & il ne la

recouvrira qu'avec un peu de terre passée au crible. Si l'on tient ces terrines sur une couche chaude, & si on a l'attention de les défendre de la grande ardeur du soleil avec des paillassons, on aura la satisfaction de voir en peu de jours les jeunes Figuiers sortir de terre. On peut semer les graines qui se trouvent dans les Figues séches qui nous viennent d'Espagne, d'Italie & du Levant : ces graines sont très-bonnes, & nous procurent souvent de nouvelles espèces.

Quelques agriculteurs recommandent de mettre avec un pinceau un peu d'huile d'olive à l'œil des Figues, cela fait grossir & meurir le fruit; d'autres conseillent de piquer l'œil de la Figue avec une plume ou une paille graissée d'huile.

Quoique le Figuier n'aime pas à être taillé, ni à être assujetti à aucune contrainte, cependant nous donnerons ici quelques principes sur cette opératiou, & c'est par où nous finirons la culture de cet arbre : il ne faut pas s'attendre qu'on pourra façonner la tête d'un Figuier avec une régularité scrupuleuse; ses feuilles sont trop larges & très-peu propres à former une rondeur exacte : il suffit d'en approcher, c'est-à-dire, d'empêcher que l'arbre ne s'élance ridiculement d'un côté, tandis qu'il est trop court de l'autre. Les branches de faux bois ont les yeux plats ou peu enflés, & fort écartés. Les bonnes branches ont les yeux gros & proches les uns des autres; ce sont celles-là qu'il faut conserver; comme les fruits du Figuier viennent sur les grosses branches & non sur les menues, il faut couper les branches foibles & conserver les grosses; c'est le long de ces grosses branches qu'on voit les Figues sortir immédiatement du bois. Il faut tenir le Figuier un peu bas, sur-tout celui qui est en caisse; c'est ainsi qu'on fortifie l'arbre, & qu'on a des Figues estimables par leur beauté.

Au retour du printemps on coupe tous les drageons qui naissent du pied; on en peut faire des boutures;

on coupe aussi tout le bois mort, on racourcit les grosses branches nouvelles, on ne les tient pas plus longues que d'un pied & demi ou deux. Vers la fin de mai ou au commencement de juin, on pince les nouveaux jets, sur-tout les plus vigoureux, pour les obliger à fourcher de côté : en automne on rompt l'œil qui termine la branche, où l'on voit les premières tumeurs des Figues du printemps prochain : ces deux pincemens sont très-utiles ; le premier fait venir du bois propre à donner du fruit ; le second fortifie dès l'automne les fruits qui se déclarent pour l'année suivante.

Le Figuier demande beaucoup d'arrosemens : il faut l'arroser largement, au moins une fois par semaine durant le printemps, & tous les jours, même deux fois par jour en juin, juillet & août ; je parle de celui qui est en caisse ; la pluie n'en doit pas dispenser, parceque la largeur des feuilles de cet arbre empêche la pluie d'en humecter le pied. Nous ne parlerons pas ici de la caprification qu'on pratique dans les îles de l'Archipel pour faire mûrir les Figues, attendu que l'insecte qui aide cette opération ne se trouve pas en France.

Les serruriers & les armuriers se servent ordinairement du bois de Figuier, parcequ'étant spongieux, il se charge facilement de beaucoup d'huile & de poudre d'émeril, qu'ils emploient pour polir leurs ouvrages. Les cendres de ce bois sont astringentes, détersives : on les emploie contre les hernies, la dyssenterie, & pour éclaircir & fortifier la vue.

Le suc de figuier fait coaguler le lait, de même que la pressure ; on s'en sert extérieurement contre les dartres, la gratelle, & pour guérir les porreaux & les cors des pieds : on ne doit cependant en faire usage qu'avec beaucoup de précaution, car il est très-caustique & dangereux.

M. Chomel rapporte qu'une dame en ayant mis plusieurs fois de suite sur un porreau qu'elle avoit à la paupière inférieure, s'étoit attiré une violente inflammation,

inflammation, laquelle jettant un peu de pus, étoit dégénérée en un ulcère rongeant, qui avoit mangé la paupière inférieure, & une portion des muscles de l'œil, qui étoit tout à nud.

Cheneau assure que les tiges de Figuier découpées, au poids d'une livre & bouillies dans une livre de vin, mêlées avec une livre & demie d'eau, sont un bon sudorifique pour les hydropiques, à la dose de quatre onces, prises le matin.

Baglivi donne les feuilles de Figuier sauvage pour un spécifique dans la colique. La poudre de ses feuilles desséchées, à la dose d'un gros, mêlée avec un scrupule de feuilles séches d'orme, & donnée au malade dans un bouillon, calme aussi-tôt la douleur.

Les Figues nouvelles, quand elles sont bien mûres, si on en excepte les sauvages, sont une très-bonne nourriture; elles se digèrent très-facilement, & plus promptement que tout autre fruit de la saison.

Galien, depuis l'âge de 28 ans, ne mangea d'autres fruits que des Figues bien mûres & des raisins; elles nourrissent médiocrement; elles amollissent le ventre; elles sont très-utiles dans les maladies des poumons, des reins & de la vessie. Si l'on en fait cependant un usage trop fréquent, elles causent des vents, elles nuisent au foie & à la rate, & rendent la chair mollasse & bouffie. Elles sont nuisibles à ceux qui ont des obstructions & qui ont le ventre trop humide: il faut boire abondamment, quand on mange des Figues, pour les empêcher de séjourner dans l'estomac & les intestins, car par leur séjour elles peuvent occasionner des fièvres putrides.

Les Figues séches sont plus d'usage en médecine que les fraîches, (c'est en Provence qu'on les séche), on les emploie dans les tisanes pectorales; on en met cinq ou six sur chaque pinte d'eau qu'on fait bouillir légérement.

On les prescrit aussi en gargarisme & bouillies dans

du lait, pour les maux de gorge; Etmuller, Sennert, Foreftus & A. Minfiet en ont obfervé plufieurs fois le fuccès.

On vante beaucoup, pour les maladies des poumons, le firop fait avec ces fruits : rien n'eft meilleur, pour l'enrouement & l'extinction de voix, que la préparation fuivante, qu'on prend par cuillerées.

On fait macérer des Figues féches dans de bonne eau-de-vie ; on en exprime la teinture pour y mettre le feu, & on la laiffe brûler comme à l'ordinaire.

On recommande auffi beaucoup, dans l'afthme, la boiffon faite avec les fommités d'hyffope, jettées dans une décoction de Figues toute bouillante, & infufées enfuite pendant quelque temps. L'eau où les Figues ont macéré, convient dans les douleurs des reins, furtout fi on foupçonne du gravier.

Galien attribue aux Figues la vertu de réfifter aux poifons.

Plufieurs auteurs prétendent que le fréquent ufage des Figues féches engendre les poux. D'autres nient ce fait, & obfervent feulement, que la fueur de ceux qui en mangent beaucoup eft très-fétide. On fait des lavemens avec du lait & des Figues, qu'on prefcrit dans les fièvres vermineufes, avant d'ordonner les vermifuges.

Les Figues féches appliquées extérieurement en cataplafme, ou rôties, ou cuites dans du lait, diffipent ou font mûrir les tumeurs & percer les abfcès. Elles font très-bonnes pour faire fuppurer les bubons peftilentiels: on les broie avec le levain & le fel ; appliquées fur les hémorrhoïdes, elles en appaifent la douleur.



FILARIA.

Le FILARIA, le Phylaria, le Phillyrea, eſt un arbriſſeau de moyenne grandeur, toujours verd & fort branchu, recouvert d'une écorce blanchâtre ou cendrée; ſes feuilles ſont de figure très-différente ſelon les eſpèces; elles ſont toujours ſimples, fermes, unies, luiſantes, poſées deux à deux ſur les branches; elles ne tombent point en hiver : ſes fleurs ſont compoſées d'un très-petit calice diviſé en quatre, & qui ſubſiſte juſqu'à la maturité du fruit; il porte un pétale diviſé en quatre par les bords. On apperçoit dans l'intérieur deux étamines fort courtes, & un piſtil compoſé d'un embryon arrondi, & d'un ſtile terminé par un aſſez gros ſtigmate; l'embryon devient une baie ronde, un peu charnue, dans laquelle on trouve un gros noyau rond.

On nomme cet arbriſſeau *Phyllirea latifolia lævis.* Pin. 247. en Provençal *gros Daradel;* on le trouve aux environs de Toulon & de Montpellier, à Montferrier, Rouque, Valène.

Outre cette eſpèce il y en a encore pluſieurs autres. La première eſt le Filaria à feuilles de troëne. *Phyllirea folio liguſtri.* Tourn. en Languedocien *Alader mâle.* Il croît auprès de la mer à Maguelonne, & à Villeneuve dans le Languedoc, de même que dans la Provence.

La ſeconde eſpèce eſt le Filaria à feuilles étroites. *Phyllirea anguſtifolia prima.* Pin. Il croît dans la Provence & le Languedoc.

La troiſième eſpèce eſt le Filaria épineux à larges feuilles. *Phyllirea latifolia ſpinoſa.* Pin. On en voit en pluſieurs endroits de la Provence.

Le Filaria s'élève très-bien de ſemences & par marcottes; il ne ſe plaît point dans les terres brulées par le

soleil; au reste il n'est point délicat : les semences de cet arbuste ne sortent souvent de terre qu'au bout de deux ans. Les fleurs de Filaria n'ont aucun mérite; mais comme son feuillage est toujours verd & qu'il garnit beaucoup, on en fait souvent des berceaux ou cabinets de verdure, & des palissades qui sont fort agréables; on le tond comme l'on veut, en buisson ou en boule, en haie, en espalier, quelquefois même on le met en caisse. Ses feuilles passent pour vulnéraires, astringentes, anti-rhumatismales; ses baies sont aussi astringentes & rafraîchissantes; ses fleurs pilées dans du vinaigre, & appliquées sur le front, sont céphaliques.

FILIPENDULE.

LA FILIPENDULE est une plante qui pousse dès sa racine des feuilles oblongues, découpées & dentelées sur leurs bords, vertes, brunes, luisantes en dessus, rangées par paire le long d'une même côte, terminée par une seule feuille; l'on voit entre ces feuilles quelques brins feuillus. Cette plante produit deux ou trois tiges hautes d'environ un pied, rondes, nouées, rameuses, accompagnées de quelques feuilles faites de même que les premières: ses tiges portent en leurs sommets des bouquets de fleurs blanches, quelque peu odorantes, composées chacune de six pétales disposés en rose, soutenues par un calice divisé de même que la fleur. Elle contient en son milieu plusieurs étamines & un pistil, qui se change dans la suite en un fruit composé de plusieurs semences applaties, qui s'attachent aux habits des passans. Ses racines sont des glandes noirâtres attachées par beaucoup de fibres. Cette plante fleurit en juin & juillet.

Elle se nomme *Filipendula vulgaris an molon Plinii.* Tourn. 293. *Spiræa foliis pinnatis, foliolis uniformibus*

ferratis, floribus cymosis, caule herbaceo. Linn. *Sp. plant.* 490. On en trouve à l'Efperou, au Capouladou dans le Languedoc, au-deffous de Couchai à l'entrée du bois dans la Bourgogne, à trois lieues d'Amiens, au-deffus du bois d'Hailly dans la Picardie ; dans les quartiers dits de Sauto-lebre, des Moulières, des Pinchinats dans la Provence, & dans les bois de Beaumont, proche Baville, auprès d'Eftampes.

La Filipendule eft incifive, diurétique & aftringente ; on fait fécher & réduire en poudre fa racine & fes tubercules, qu'on donne à la dofe d'un gros, dans un verre de vin blanc ou d'infufion de pariétaire, pour la gravelle ; on l'emploie à la même dofe, infufée dans le vin rouge pour les fleurs blanches, & plufieurs médecins la regardent comme très-utile contre cette maladie. Tabernæmontanus, après Sylvaticus, Simon Januenfis, Byerus & Lobel en recommandent l'ufage pour l'épilepfie. Mercatus & Prevotius vantent fa racine en poudre pour la dyffenterie. L'ouvrage intitulé, Le médecin des pauvres, la vante pour l'afthme ; Sennert en prefcrivoit pour les écrouelles, mais il l'affocioit à la grande fcrophulaire & à d'autres drogues. Thomas Carthufius a obfervé qu'elle guériffoit les hernies. Simon Pauli affure qu'une femme, après avoir tenté inutilement tous les autres remédes, fe guérit d'un flux opiniâtre & céliaque, en prenant un gros de la racine de cette plante en poudre, délayée dans une décoction de panais fauvages : Needham confirme ce fait ; Jean Bauhin dit, après Cæfalpin, que l'eau diftillée de cette plante eft un antidote contre les poifons, la pefte, &c. On prefcrit la racine de Filipendule en poudre aux animaux, à la dofe d'une demi-once.

On cultive cette plante dans les parterres, à caufe de la beauté de fes fleurs blanches : il y en a une variété à fleurs doubles.

L'infecte qu'on remarque fur la Filipendule, eft une chenille jaune, liffe, à feize pattes, chargée de taches

noires, & qui n'a point de corne sur la queue; elle se métamorphose en un sphinx, qu'on nomme sphinx bélier. *Sphinx spirilinguis, alis superioribus subcæruleis, punctis sex rubris, inferioribus rubris.* Geoff. 88. Les pattes, les antennes, la tête & le corps de ce sphinx sont noirs & un peu velus. Ses antennes sont figurées en fuseau, plus grosses au milieu qu'aux bouts; les aîles supérieures sont d'un verd bleuâtre brillant, avec six taches d'un beau rouge sur chacune, rangées deux à deux. Dans les femelles cependant, il n'y a que cinq taches rouges, les deux taches de la base de l'aîle se joignant ensemble, ensorte qu'elles n'en forment qu'une seule grande. Les aîles inférieures sont toutes d'un beau rouge, bordées d'un peu de verd.

FILICULE.

LA FILICULE, la Feugerole, est une espèce de capillaire blanc, qu'on trouve aux environs de Paris. *Voyez art. Capillaire.* Elle se nomme *Polypodium fragile.* Linn. *Filix saxatilis non ramosa nigris maculis punctata.* Pin. On trouve dans la Provence une autre espèce de Filicule, qui se nomme *Filicula saxatilis, omnium minima, elegantissima.* Hort. reg. *Paris.* La Filicule a les mêmes propriétés que le capillaire; elle est bechique, incisive & légèrement apéritive.

FLÉCHIÈRE.

LA FLÉCHIÈRE, la Flêche d'eau, la Sagitte, la Sagittaire, la Queue d'arondelle, est une plante aquatique qui croît à la hauteur de trois ou quatre pieds: ses feuilles paroissent ordinairement à la surface de l'eau; elles

ſont belles, polies, longues, larges, pointues, nerveuſes, ſemblables à celles de l'arum, mais plus longues & plus étroites, ayant la figure d'une flêche, marbrées de quelques taches obſcures, attachées chacune à une queue longue qui ſort de ſa racine, groſſe comme le petit doigt, preſque triangulaire, fongueuſe ou creuſe en dedans, d'un goût viſqueux, douceâtre, accompagné d'une petite acrimonie; il s'élève auſſi de ſa racine deux ou trois tiges montant un peu plus haut que les feuilles, groſſes, preſque rondes, creuſes, fongueuſes, ſoutenant en leurs ſommités des fleurs de moyenne grandeur, belles, compoſées chacune de trois feuilles diſpoſées en roſe, blanches, & de pluſieurs étamines au milieu. Après ces fleurs paroiſſent de petits fruits arrondis, rudes, de couleur verte rougeâtre, garnis de ſemences menues, pointues, ayant la figure d'un ongle d'oiſeau; ſes racines ſont des fibres longues, groſſes, ſpongieuſes, pâles. Cette plante ſe nomme *Sagitta aquatica major*. Pin. *Sagitta ſagittaria*. Linn. Elle croît dans les marais, les étangs, les lacs & les ruiſſeaux : on lui attribue une vertu rafraîchiſſante, aſtringente & incraſſante.

FLOUVE.

LA FLOUVE eſt un chiendent des prés à épi jaune, qu'on trouve aux environs de Paris. *Gramen pratenſe, ſpica flaveſcente*. Pin. *Anthoxanthum odoratum*. Linn. Cette plante eſt pérennelle; elle convient très-bien dans les gazons, mêlée avec quelques autres graminées, afin de ne pas laiſſer la terre nue, lorſque les fortes gelées l'ont fait ſouffrir; ſes épis ſont odorans. *Voyez Chiendent.*

FOUGÈRE.

La FOUGÈRE, la Fougère commune, la Fougère femelle, est une plante dont la racine est charnue, noueuse, horisontale, stolonifère, traçante, jettant des fibres çà & là, noirâtre en dehors, blanchâtre en dedans, représentant, lorsqu'elle est coupée en travers, les armes d'Empire, qui sont une aigle : cette plante n'a point de tiges, mais les pétioles s'élévent à la hauteur de deux coudées, roides, solides, anguleux, très glabres, partant immédiatement de la racine ; ses feuilles sont grandes, très-larges par le bas, roulées sur elles-mêmes en spirale, avant leur développement, & couvertes de petites écailles brunes qui s'en détachent dans la suite : elles sont radicales, pétiolées, surcomposées, dont les folioles sont découpées à leur tour en manière d'aîles lancéolées ; les supérieures sont plus petites que les inférieures ; celles-ci sont quelquefois sinuées ; la fructification de cette plante est disposée sur une ligne, qui entoure en-dessous le bord de la feuille. La Fougère se nomme en botanique *Filix ramosa major, pinnulis obtusis non dentatis.* Pin. *Ptaris aquilina.* Linn. Elle est pérennelle, & croît dans les bois, les terreins incultes & stériles.

On en voit beaucoup dans la Bretagne, dans l'Auvergne, dans le Maine & la Gascogne ; outre cette espèce il y en a encore en France une quantité d'autres espèces ; les plus communes sont la Fougère osmonde, dont nous parlerons à l'article *Osmonde*, & la Fougère mâle, qu'on nomme autrement Silique ou Feugère. *Filix non ramosa dentata.* Pin. *Polypodium filix mas.* Linn. Sa racine est épaisse, branchue, fibreuse, noirâtre en dehors, pâle en dedans : les pétioles de cette plante sortent de sa racine, portant des feuilles roulées sur

elles-mêmes en ſpirale, couvertes d'un duvet blanchâtre qui tombe après leur développement ; ces pétioles radicales, deux fois aîlées vers la racine & à l'inſertion des folioles, ſont garnis d'un duvet compoſé de petites lamelles brunes ; les folioles ſont obtuſes, crénelées, ovales, lancéolées, preſque aîlées. La fructification eſt diſpoſée en petits paquets ou points ronds, épars ſur le dos des feuilles ; cette Fougère eſt pérennelle, & croît dans les bois.

Les autres Fougères qu'on rencontre encore en France ſont, 1.° *Filix ramoſa, major, pinnulis obtuſis, undulatis.* C'eſt une variété de la Fougère mâle.

2.° *Filix mollis ſive glabra vulgari mari non ramoſo accedens.* Cette eſpèce croît dans les fonds de Forges en Picardie.

3.° *Filix tenuiſſime denticulata rhætica.* Tourn. On la voit dans le Languedoc.

4.° *Filix tenuiſſime ſecta ex monte Balon.* J. B. Jean Bauhin l'a découverte ſur le mont Balon dans les Voſges. Nous omettons les autres eſpèces ; il faudroit un volume entier pour rapporter toutes les Fougères ; le P. Plumier en a compoſé un *in-folio*, uniquement ſur les exotiques.

On remarque ſur la Fougère une cigale qu'on nomme le petit diable : *Cicada thorace acute bicorni, pone producto.* Geoff. 423. Le petit diable eſt d'une couleur brune, noirâtre & obſcure ; ſa tête eſt écraſée, peu ſaillante, & comme recourbée en deſſous : ſon corcelet, qui eſt aſſez large, a deux cornes aiguës, qui ſe terminent en pointes aſſez longues ſur les côtés. Sur le milieu du corcelet eſt une crête, qui ſe prolongeant en une eſpèce de corne ſinuée & tortue, va ſe terminer en pointe fort aiguë, un quart avant l'extrémité des étuis ; ſous cette corne eſt l'écuſſon. Les étuis ſont obſcurs, veinés de brun, & les aîles plus courtes que les étuis, ſont aſſez tranſparentes.

Les Fougères ſont des eſpèces de plantes qui ſont

d'autant plus à craindre dans les terres labourables, qu'elles les énervent & qu'elles se multiplient à l'infini, faisant souvent tourner en pure perte les travaux & les engrais du cultivateur. Pour les détruire, messieurs de Mozé & Duverger, de la société d'agriculture du bureau du Mans, proposent de les couper exactement dès qu'elles commencent à percer la terre au commencement du printemps, lorsqu'elles sont encore tendres & cassantes, ce qu'il faut réitérer à mesure qu'elles commencent à repousser, par cette méthode on vient à bout de les faire périr, si ce n'est pas dans une première année, du moins dans la seconde.

Un autre moyen encore plus expéditif pour détruire ces plantes, c'est de les arracher dans le mois d'août, de remettre aussitôt ces plantes dans les trous d'où on les a tirées; le suc qui en découle suffit pour faire périr les racines.

Les habitans de la Sibérie mettent la racine de la Fougère mâle dans leur bière. Dalechamp rapporte qu'en Bretagne & en Normandie, dans les mauvaises années, on fait du pain avec la racine de Fougère commune: Tournefort dit en avoir vu en 1694, qui avoit été fait en Auvergne: ce pain, dit cet auteur, ressembloit à de la terre brulée, & il étoit très mauvais.

La racine de la Fougère femelle a le goût amer, un peu astringent; elle est apéritive, vermifuge, astringente; elle entre dans la composition de la pierre de Fougère, astringent très-puissant; on emploie avec succès ses jeunes pousses pour les enfans qui tombent en chartre; les feuilles de Fougère peuvent se substituer aux capillaires dans les maladies de poitrine; on en peut faire un sirop: la racine de cette plante étoit d'un usage très-fréquent chez les anciens pour les maladies chroniques: ils la prescrivoient dans les obstructions de la rate & des autres viscères; c'est un excellent vermifuge & le plus grand secret des empiriques pour

chasser du corps les lombrics, les vers plats & le ver solitaire : il faut éviter de donner de la racine de Fougère mâle aux femmes enceintes, de peur de leur procurer l'avortement ; dans le douzième tome du Journal de médecine, M. Olivier, médecin à S. Tropez, rapporte une observation qui confirme cette propriété dans la Fougère : il prescrivit à une femme enceinte attaquée de fièvre putride, & dont l'enfant étoit mort, une décoction de Fougére mâle en tisane ; l'effet en fut si prompt que dans le jour même la malade rendit le fœtus entier. On emploie cette racine en décoction, ou on la réduit en poudre : la dose de la poudre est depuis un gros jusqu'à deux, & celle de son suc d'une once. Quand on prescrit la poudre de la racine, c'est à la dose d'une demi-once, & le suc à celle de quatre onces.

Le mucilage qu'on tire des racines fraîches pilées est un excellent remède pour la brulure : M. Rouger l'appliquoit en cataplasme dans les gonflemens de la rate, sur la région de cette partie affectée. On calcine ces mêmes racines, & on les donne à la dose d'un demi-gros pour chasser les vers.

On emploie aussi la Fougère dans l'économie champêtre ; on s'en sert en campagne pour envelopper les fruits qu'on envoie à la ville ; elle sert au chauffage lorsqu'elle est séche. Sa cendre est un très-bon engrais ; elle est employée dans la fabrique du verre commun ; les Anglois, en la paitrissant dans l'eau, en font des boules, qui, lorsqu'elles sont séches, leur tiennent lieu de savon & de soude pour nettoyer le linge ; à la Chine la lessive des cendres de la Fougère & du Chekao brulés ensemble, est employée pour faire le vernis de la porcelaine, en y mêlant du pe-ton-zé pulvérisé.



FRAISIER.

LE FRAISIER eſt une plante baſſe qui jette dès ſa racine des pédicules longs, rougeâtres, velus, qui ſoutiennent chacun trois feuilles, larges d'environ un pouce, ſur deux travers de doigt de longueur, dentelées, de couleur verte en-deſſus, velues, blanchâtres & nerveuſes en-deſſous. Il ſort auſſi de la même racine d'autres pédicules ronds & velus de même que les précédens; ces derniers ſoutiennent chacun une fleur, compoſée ordinairement de cinq pétales blancs diſpoſés en roſe, compris dans un calice découpé en dix parties; du milieu de ces fleurs s'éléve un petit bouton jaunâtre, lequel groſſit peu à peu, & ſe change, après que la fleur eſt paſſée, en un fruit d'abord verd pâle, puis rouge, mou, ſucculent, vineux, d'un goût doux, délicieux & d'une odeur très-agréable.

Cette plante produit encore quelques filamens longs, menus, qui ſerpentent à terre & prennent racine, & que l'on appelle *coulans*; c'eſt par le ſecours de ces filamens que cette plante ſe multiplie. Sa racine eſt menue, noirâtre, garnie de fibres. Le Fraiſier fleurit vers la fin du mois d'avril; ſon fruit eſt mûr en juin & juillet, c'eſt ordinairement le temps des herboriſations; les botaniſtes trouvent dans les bois la Fraiſe mûre, ils en étanchent leur ſoif, d'où on les appelle *Solatium botanicorum*.

Le Fraiſier ſe nomme *Fragaria vulgaris*. Tourn. 295. *Fragaria flagellis reptans*. Linn. *Hiſt. nat. édit. X*. 1063.

M. Ducheſne fils, connu par ſon *Manuel de Botanique*, a donné une hiſtoire naturelle des Fraiſes, dans laquelle il a établi des races & une généalogie, de même que le célébre M. de Buffon a fait à l'égard des

chiens. Notre article du Fraisier sera simplement l'extrait de l'ouvrage de ce jeune Botaniste; il a trop bien traité la matière pour la puiser dans d'autres sources.

M. Duchesne admet donc dans le Fraisier dix races, auxquelles se doivent rapporter plusieurs variétés. La première race est le Fraisier des mois. *Fragaria bis fructum ferens*. Tourn. 245. *Fragaria semper florens*. C'est la race la plus parfaite, d'où toutes les autres tirent leur origine. Elle croît naturellement à Bergemon à l'origine des Alpes, sur un côteau au milieu d'un amas de montagnes. Ce Fraisier fleurit & donne du fruit toute l'année, en observant quelques précautions. On en éléve beaucoup à Trianon, dans le jardin botanique du roi.

La seconde race est le Fraisier des bois. *Fragaria sylvestris*. Duchesne 61. *Fragaria vesca sylvestris*. Linn. *Sp. plant*. 709. Il est fort commun dans tous les bois de la France; on prétend qu'il peut le disputer au Fraisier de tous mois, pour être la race primitive des autres Fraisiers: le Fraisier des bois se divise en plusieurs variétés. On nomme la première Fraisier panaché. *Fragaria sylvestris variegata*. Duchesne 69. *Fragaria vulgaris variegato folio*. Tourn. 295. M. de Jussieu a trouvé cette variété à Meudon.

La seconde variété de la seconde race est le Fraisier blanc. *Fragaria sylvestris alba*. Duchesne 71. *Fragaria vulgaris fructu albo*. Vaill. *Bot. Parif.* On trouve cette variété assez fréquemment dans les bois.

La troisième variété est le Fraisier double. *Fragaria sylvestris multiplex*. Duchesne 74. *Fragaria fructu rotundo suavissimo flore duplici*. Tourn. 296. On prétend que cette variété nous vient d'Angleterre.

La quatrième est le Fraisier à trochet. *Fragaria sylvestris botry formis*. Duchesne 79. *Fragaria botry formis, uno petiolo novem fraga gerens*. Tonig. *eph. nat. cur*. 1685. *pag*. 83. On ne retrouve plus cette variété, c'étoit peut-être une monstruosité.

La cinquième eſt le Fraiſier de Plimouth. *Fragaria ſylveſtris muricata.* Ducheſne 82. *Fragaria flore viridi.* Tourn. 296. M. Ducheſne fait ſur cette variété un grand commentaire, qui tend à prouver que les auteurs l'ont mal décrite & qu'elle n'exiſte plus; on prétendoit cependant qu'elle venoit de Plimouth.

La ſixième eſt le Fraiſier coucou. *Fragaria ſylveſtris abortiva.* Ducheſne 107. *Fragaria tradeſcanti.* Park. par. 526. Cette variété fleurit toujours & avorte, c'eſt pourquoi on la détruit dans tous les jardins.

La troiſième race eſt le Fraiſier freſſant. *Fragaria hortenſis.* Ducheſne 113. *Fragaria parvi pruni magnitudine.* Tourn. 296. On le cultive à la ville du Bois & dans pluſieurs villages aux environs de Montlheri à ſix lieues de Paris, de même qu'à Montreuil. M. Ducheſne en ſemant le Fraiſier de bois, a gagné une variété à fruit. *Fragaria hortenſis alba.* Ducheſne 118.

La quatrième race eſt le Fraiſier ſans coulans. *Fragaria eſlagellis.* Ducheſne 119. Ce Fraiſier paroît provenir du Fraiſier des bois.

La cinquième race eſt le Fraiſier de Verſailles. *Fragaria monophylla.* Ducheſne 124. Le premier individu de cette race eſt venu de graine en 1761, à Verſailles.

La ſixième eſt le Fraiſier verd. *Fragaria viridis.* Ducheſne 155. Il nous vient d'Angleterre.

La ſeptième eſt le Capiton. *Fragaria moſchata.* Ducheſne 145. *Fragaria peregrina hirſuta fructu rubro moſchato.* Tourn. 296. On cultive cette eſpèce à cauſe de ſa groſſeur pour parer les tables; elle diffère de toutes les eſpèces précédentes, de même que la ſuivante, en ce que les fleurs mâles & femelles ſont ſur des individus différens.

La huitième eſt le Frutillier. *Fragaria chiloenſis.* Ducheſne 165. M. Frezier eſt le premier qui a apporté en France cette race; on en cultive des champs entiers aux environs de la ville de la Conception.

La neuvième est le Fraisier ananas. *Fragaria ananassa.* Cette Fraise semble s'approcher de l'ananas par son parfum délicieux; cette race nous vient de l'Amérique septentrionale; il y en a une variété panachée.

La dixième est le Fraisier écarlate. *Fragaria virginiana.* Duchesne 204. Il nous vient de Virginie.

M. Duchesne regarde le Fraisier des mois comme le pere de tous les Fraisiers; & par cette raison il le place à la tête de l'arbre généalogique qu'il a placé au commencement de cette famille de plantes; le Fraisier de bois qui n'en diffère selon lui qu'en ce qu'il végére plus lentement, est immédiatement au-dessous, comme produit par lui; on voit plus bas sortir de cette race, d'abord les trois variétés du Fraisier panaché, du Fraisier blanc, & du Fraisier coucou. Les deux premières à feuilles panachées & à fruits blancs, se trouvent fréquemment, & sont visiblement de la race du Fraisier de bois; le Fraisier coucou, qui se distingue sur-tout par sa stérilité, paroît aussi n'en être qu'une variété défectueuse. Le Fraisier double, le Fraisier à trochet, & le Fraisier de Plimouth, qu'il place ensuite dans son arbre généalogique, sont bien sûrement encore de la même race, mais ce sont moins des variétés que de simples individus extraordinaires; l'un par le nombre multiplié de ses pétales, le second par la conformation monstrueuse de ses fruits, & l'autre par plusieurs difformités, telles que l'absence des pétales, qui sont remplacées par des appendices foliacées du calice, & l'avortement de ses ovaires, qui changés de forme deviennent des piquans; ces deux Fraisiers sont perdus, ainsi que nous l'avons dit; il n'y a que le Fraisier à fleur double qu'on trouve encore, & dont on doit la conservation aux soins des curieux qui l'ont multiplié par ses coulans: il n'en est pas ainsi du Fraisier fressant, du Fraisier sans coulans, & du Fraisier de Versailles; quoique nés une seule fois du Fraisier de bois, comme le Fraisier double, ils se reproduisent par leurs

graines, & forment trois races distinctes; la première fort semblable à celle du Fraisier de bois, est seulement plus forte & plus sujette à luxurier; le Fraisier blanc en est une variété, comme nous l'avons observé; on reconnoît la race du Fraisier sans coulans, par la privation de cette partie; les feuilles simples font reconnoître celle du Fraisier de Versailles; mais tous ces Fraisiers ont plusieurs caractères communs : le verd de leurs feuilles est le même, elles sont également blanches en dessous; elles sont plissées dans leur jeunesse, leurs tiges à fleurs sont plus longues que les queues de leurs feuilles; leurs calices s'évasent à plat, & leurs fruits, qui se colorent d'un rouge sanguin, à moins qu'ils ne restent blancs, sont composés d'une pulpe juteuse, fort légère & mêlée d'air : cette pulpe ne se boursouffle que rarement, & très-peu entre les ovaires; enfin elle laisse dans le centre du support, autour du moyen, un vuide qui occasionne souvent la rupture du reste, de sorte que la plupart de ces fruits tombent quand ils sont mûrs. Toutes ces races & ces variétés peuvent donc se rapporter facilement à une origine commune, ce sont plusieurs branches d'une même souche. Le Fraisier de bois ordinaire est le seul des dix qui croisse naturellement dans les lieux sauvages, comme le Fraisier des mois.

Le Fraisier verd doit faire bande à part, s'il est vrai qu'il habite aussi quelque lieu inculte, comme on le prétend : il paroît tenir plus particulièrement du Fraisier des mois, par un peu plus de vivacité dans sa végétation, que n'en a le Fraisier de bois; mais il diffère de l'un & de l'autre, principalement par ses fruits plus compactes, dont la chair se boursouffle entre les ovaires, & qui reste toujours de couleur verte en dessus : la couleur un peu plus brune de ses feuilles, leur grandeur moindre, la présence d'appendices sur leurs queues, la hauteur des tiges, la force des étamines & autres caractères particuliers, auxquels on ne peut guères assigner de causes, jettent encore de l'indécision sur l'origine de

ce Fraisier ; M. Duchesne le suppose né immédiatement du Fraisier des mois.

Si le Capiton n'est pas une plante originairement distincte du Fraisier, il est à croire qu'il est né du Fraisier verd, plutôt que de tout autre ; il a de commun avec lui, la solidité de ses fruits & la force de ses étamines ; mais il en diffère par sa grandeur, par l'absence des appendices des feuilles, qui se voient dans l'autre, par la forme des bouquets de fleurs, la disposition des calices à se renverser, & plus encore par la séparation des sexes sur deux individus.

Le Fraisier écarlate diffère du Fraisier des bois par un grand nombre de petits caractères ; cependant, il ne peut guères avoir pris naissance que de cette race : l'influence du climat paroît y avoir produit les principaux changemens, puisqu'on les observe également dans les deux autres races d'Amérique ; les feuilles ne sont pas plissées dans le bourgeon ; elles sont plus séches, & d'une consistance coriacée ; leur couleur est toute différente, les calices se referment sur le fruit, &c. Tous ces caractères sont communs aux trois : la couleur & le parfum des fruits, la substance de leur chair, & son boursoufflement autour des ovaires, la forme des bouquets, dont les tiges sont très-courtes, & plusieurs autres petits caractères sont particuliers à celui ci.

Le Frutiller tire son origine du Capiton, comme le Fraisier écarlate du Fraisier des bois ; il paroît en effet avoir subi les mêmes changemens par l'influence du même climat. La grosseur prodigieuse de ses fleurs, de ses fruits, & de toutes ses parties, ainsi que leur velu, sont seulement particuliers à cette race.

Le Fraisier Ananas présente une filiation d'une autre nature, il est metis du Fraisier écarlate & du frutiller ; il ressemble au premier par ses feuilles, ses tiges, ses fleurs ; il se rapproche du second par sa force, & par toutes les qualités de ses fruits, grosseur, couleur, substance & parfum.

Après avoir rapporté les différentes races de Fraises, passons à leur culture ; c'est d'après M. Duchesne que nous la détaillerons ici.

On remarque assez généralement, dit cet écrivain, que les plantes élevées dans les jardins sont plus grandes que les individus sauvages de la même espèce ; leur suc est plus abondant, mais il est en même temps moins actif. Cette diminution de force est avantageuse dans la cerise, dans la poire, dans le melon, dans les racines & les herbes potagères, & dans d'autres plantes employées pour aliment ; elle est désavantageuse au contraire dans celles qu'emploie la médecine, parce-qu'elles perdent leur vertu avec leur force. La Fraise est peut-être le seul fruit qui veut conserver cette nature sauvage : elle a, comme le gibier, un fumet qui ne demande pas à être affoibli ; on lui procure de la grosseur en la cultivant, & l'on diminue la vivacité de son goût ; mais heureusement, cette différence est peu sensible. Une autre observation, c'est que les individus ainsi engraissés dépérissent promptement, & cessent en peu de temps de rapporter de bons fruits, c'est pourquoi on est obligé de les renouveller ; ce qui se fait de deux manières, soit de graine, soit par les coulans, qui sont les moyens que la nature nous présente.

Lorsque les Fraises sont assez mûres pour être mangées, les graines le sont assez pour qu'on puisse les semer ; on les fait sécher à l'ombre sur du papier, après quoi on les frotte légérement dans les mains pour en détacher les graines les plus mûres, on jette ensuite la graine sur une terre fine sans la recouvrir ; quand elle s'est pelotée naturellement, on y répand un peu de mousse hâchée, pour empêcher le hâle, & garantir le jeune plant d'être renversé par la pluie ou les arrosemens ; on ôte la mousse quand les deux ou trois premières feuilles de la plante sont développées. C'est ordinairement dans des pots qu'on séme la graine de Fraise ; ces pots doivent avoir cinq ou six

pouces de profondeur ; on les met dans des terrines pleines d'eau, ou on les enfonce en terre, d'où on les tire quand la plante a trois ou quatre feuilles ; si le plant est assez fort, on pourra le repiquer dès le mois d'octobre, & pour ne le pas risquer, seulement au mois de mars suivant : repiqué ou non, il n'exige aucun soin pendant l'hiver ; pendant tout l'été il faudra avoir soin de biner, sarcler & arroser les jeunes plants. Sur la fin d'avril de l'année suivante, c'est-à-dire vingt-un ou vingt-deux mois après qu'on les a semés, on voit les Fraisiers donner leurs premières fleurs, leurs fruits mûrissent avec les autres dans la saison ; cependant il y a des pieds qui attendent la troisième ou la quatrième année pour donner ; mais mis dans la serre chaude ils peuvent fleurir dès le onzième mois ; le Fraisier de mois a cela de particulier qu'il fleurit au quatrième mois.

En cueillant le fruit on examine les meilleures espèces, on les numérote, & on les met en pépinière pour propager ; on prend donc un individu, on le place au milieu d'une planche de cinq ou six pieds de long, & isolé, pour éviter que les coulans de l'un ne se mêlent avec ceux des voisins : au mois d'octobre la planche sera couverte de plants. Si l'on n'a pas besoin d'une aussi grande quantité de pieds, & qu'on aime mieux qu'ils soient assez forts pour rapporter l'année suivante, il n'y a qu'à couper tous les cœurs qui sont aux extrémités des coulans, & ne conserver que les deux premiers ; mais si l'on veut en avoir beaucoup, tout sera bon.

Il faut observer que le terrein de la pépinière soit sableux & plus maigre que celui du jardin où l'on veut porter les Fraisiers.

On portera dans les jardins à la fin d'octobre les pieds qui se trouveront les plus forts, & on les plantera comme il sera dit plus bas. On peut employer aussi les vieux pieds, en les déchirant, & supprimant leurs

racines ligneuses pour les rajeunir. On replantera les petits pieds pour faire la seconde pépinière, comme les habitans de la ville-du-Bois, qui sont fort adonnés à cette culture, mais si les races qu'on veut propager, sont plus fortes que la leur, il faudra augmenter les distances : voici donc, toujours suivant M. Duchesne, en quoi consiste leur pratique ordinaire.

Dans une pièce de terre de dix-huit pieds de large ou environ, ils font six rangs ; mettant le premier à un pied & demi du bord, & les suivans à trois pieds les uns des autres ; la longueur n'est pas limitée ; mais s'ils veulent faire une seconde planche de même largeur, à côté, ils laissent entre les deux un sentier d'un pied, pour former un passage. C'est sur ces rangs qu'au mois de novembre ils plantent les jeunes pieds, cinq ou six à chaque touffe, à dix, douze ou quinze pouces de distance. Les Fraisiers y jettent quelques racines pendant l'hiver, & au printemps les coulans ne tardent pas à s'étendre. On attend la pluie pour sarcler, biner, & en même temps enfoncer en terre les racines des nouveaux cœurs ; mettant une motte de terre sur le coulant, pour qu'il ne puisse pas être dérangé. Les bons cultivateurs coupent les tiges à fleurs, dès qu'elles paroissent, parceque par ce moyen les pieds produisent plus de coulans, & les nourrissent mieux ; ce qui paroît d'autant plus vraisemblable, que par la raison contraire il est généralement d'usage de supprimer les coulans pour laisser les Fraisiers bien fructifier.

Sur la fin de mai, les gens de Montreuil & autres qui veulent acheter du plant, viennent examiner les espérances de l'année ; ils choisissent les cantons qui leur plaisent, conviennent du prix avec les propriétaires, & donnent des arrhes ; on achète la dépouille d'une certaine étendue de terre : c'est par quarte qu'elle se mesure entr'eux ; la quarte, qui est la mesure d'un quartier, contient cinquante-six toises, c'est-à-dire un peu plus de six perches : la quantité de Fraisiers qui

s'y trouvent se nomme aussi une quarte ; elle vaut depuis vingt-quatre jusqu'à trente-deux livres, suivant la beauté & la rareté du plant, dans certaines années. Quelquefois l'acheteur visite le plant pendant la fleur pour la couper lui-même, d'autres attendent qu'il y ait du fruit pour en goûter. De toute façon ce n'est qu'après la S. Martin, à la fin de novembre, qu'ils enlèvent le plant, & pendant cet espace de temps, la terre se couvre de nouveaux milliers de coulans, qu'on a toujours soin d'y enfermer à mesure, dans les temps de pluie, en ôtant les herbes inutiles. Lorsqu'ils ont payé le reste du prix, ils vont arracher le plant eux-mêmes, après une pluie ; soulevant la terre avec une houe, & tirant les Fraisiers à la main, par les feuilles ; les racines viennent avec sans se rompre ; & sans emporter de rerre.

Revenus chez eux, ils les épluchent, coupent l'extrémité des racines, ôtent les mauvaises feuilles, & les anciens coulans devenus inutiles ; ils suppriment pareillement les cœurs trop foibles à l'extrémité, ne conservant à chaque coulant que le premier & le second de ces cœurs les plus près des vieux pieds. Ils les mettent en dépôt pour leur faire passer l'hiver ; il se trouve environ dans une quarte, douze à quinze mille bons pieds après qu'ils sont épluchés ; aussi le millier de plant coute-t-il environ quatre à cinq livres aux bourgeois qui veulent en avoir.

En plantant les Fraisiers de cette dépouille, ils peuvent couvrir trois quartiers de terre, mais ils n'occupent pendant l'hiver dans le dépôt, qu'un bien plus petit espace, qui se réduit environ à vingt-quatre pieds quarrés. C'est dans des plate-bandes de trois ou quatre pieds, au bas d'un mur, que les gens de Montreuil font ces dépôts ; pour cela ils ouvrent à un bout une petite tranchée, où ils couchent les Fraisiers près à près, comme on fait ordinairement pour le buis nain, & pour plusieurs autres plantes ; après avoir garni d'un

pouce de terre ce premier rang, ils en font un second qu'ils garnissent de même, & ainsi de suite. Le mieux est de déposer ainsi le plant, dès le lendemain qu'on l'a levé; cependant il peut attendre plusieurs jours, s'il le faut, pourvu qu'il soit dans un lieu frais. On le feroit également parvenir aux extrémités du royaume & même chez l'étranger, pourvu qu'on eût soin d'emballer le paquet avec de la mousse humide, & d'en garnir l'intérieur entre chaque lit. Les Fraisiers doivent rester pendant quatre mois dans ce dépôt, pour s'y fortifier, avant que d'être plantés; cette pratique est une des plus essentielles pour procurer aux Fraisiers leur grosseur, & sur-tout leur fertilité prodigieuse; il faut en voir la raison, dans l'ouvrage de M. Duchesne.

Les vieilles pépinières servent encore aux habitans de Montlhéri une année, contre la coutume de Montreuil où l'on ne veut point des vieux pieds, qu'on nomme les meres; ils les laissent donc en place, & au printemps suivant les coulans poussent de nouveau, & font une seconde recolte de plant; quand ils détruisent leurs pépinières, ils jettent les vieux pieds de Fraisiers, qui ne valent plus rien, & ils y sément de l'orge, ensuite ils y remettent l'année d'après du Fraisier; on doit préférer néanmoins pour ce plant les terres neuves ou reposées de cinq ou six ans: quand on ne peut vendre le plant dans le pays, on attend la recolte des Fraises, pour ne pas tout perdre; mais les Fraises ne sont pas si belles, ni en si grande quantité dans ces pépinières qu'à Montreuil, où les Fraisiers ne fructifient que l'année suivante.

On n'élève pas en pépinières le Fraisier sans coulans; il talle si considérablement, qu'avec un seul vieux pied qu'on déchire, on peut en former trente ou quarante, ne prenant qu'un cœur pour chaque, ce qui suffit: on peut donc le multiplier ainsi; on peut aussi le multiplier de graines, puisqu'il fait race; mais ce moyen est plus long.

Avant de finir l'article des pépinières, nous observerons que ceux qui n'ont qu'un petit terrein, & qui par conséquent n'ont pas la facilité d'en faire, peuvent renouveller & multiplier leurs Fraisiers, en déchirant en trois ou quatre chacun des pieds qu'ils détruisent, & replantant ces cœurs séparément. On doit toujours préférer les œilletons aux coulans qu'on auroit conservés.

Quant à la culture que demandent ensuite les Fraisiers, la première chose est le choix de la terre ; celle de Montreuil, où ils réussissent si bien, est une vraie terre franche, brune, qui ne s'attache pas plus aux mains que le sable, & où l'eau se trouve à huit, dix, douze ou quinze pieds en fouillant ; elle est si bonne, qu'elle ne demande point même de fumier, si on en croit d'habiles cultivateurs de ce canton : les terres neuves, comme seroient un pré, un gason, une allée dans un parc, ou même des parties de terre labourées, doivent être préférées à celles qu'on auroit cultivées en potaget depuis long-temps. Il faut au moins qu'il n'y ait point eu de Fraisiers depuis douze ou quinze ans, mais les terres neuves valent toujours mieux.

La largeur des planches qu'on leur destine est de quatre pieds, & celle des sentiers de deux pieds. Cet espace est nécessaire pour sarcler & serfouir la planche, & pour cueillir commodément le fruit. On fait quatre rangs dans ces planches, à un pied les uns des autres, & six pouces de bord, & l'on y plante les Fraisiers en échiquier, à huit, neuf ou dix pouces de distance, ou même à un pied. Il ne faut que trois rangs pour les Fraisiers écarlates, à seize pouces de distance en tout sens ; on ne fera pareillement que trois rangs pour les Fraisiers ananas, mais on éloignera chaque pied de vingt pouces dans les rangs ; pour les frutillers, il ne faut que deux rangs, & les écarter à deux pieds dans les rangs ; il faut avoir soin de placer entre chaque rang des capitons & des frutillers des individus mâles pour

féconder les femelles, & mettre au moins un mâle pour quatre femelles.

Il faut labourer la terre & la purger des racines vivaces avant de planter. Le temps que les gens de Montreuil destinent à la plantation est le mois de mars ou d'avril ; ils tirent les Fraisiers du dépôt où ils ont passé l'hiver, & les portent à leurs places dans les quarrés, pour qu'ils prennent tout leur accroissement pendant l'été ; ils plantent ordinairement deux pieds ensemble, mais ils mettent seuls ceux qui sont extrêmement forts. Ces Fraisiers ne doivent pas fleurir dans l'année, mais ils tallent considérablement, & préparent pour l'année suivante une recolte assez abondante pour dédommager de la non-valeur de la terre pendant treize à quatorze mois.

Quant au plant qu'on tire des bois, on les lève au commencement de septembre pour les planter sur le champ. Quelques personnes les plantent dès le mois d'avril, afin qu'ils deviennent plus forts, & afin que la recolte en soit plus considérable ; on peut, à proprement parler, transplanter les Fraisiers dans tous les mois de l'année, même pendant les plus grandes chaleurs de l'été, pourvu qu'on ait soin de les en garantir, & de les arroser souvent. A l'égard des vieux pieds qu'on veut multiplier en les déchirant, quoiqu'on puisse le faire presque en tout temps, il vaut mieux choisir le mois de septembre ou d'octobre : le temps humide est toujours le plus favorable à ce replant.

Il faut sarcler la Fraiserie ainsi qu'on fait pour les autres plantes, & de plus l'effiler, c'est-à-dire, supprimer les filets ou coulans que donnent si abondamment les Fraisiers ; cette dernière opération est très-essentielle ; pour la faire, il faut choisir un temps sec ; quand la terre est trop humectée, on court risque d'arracher les pieds, au lieu de casser les coulans ; on doit en outre tenir le pied d'une main, tandis qu'on arrache de l'autre ; on réitère cette opération 5 à 6 fois dans une campagne.

Quand on a farclé & éfilé, on donne ordinairement un ferfouillage ; ayant foin de rechauffer les pieds des Fraifiers, qui s'exhauffent toujours peu à peu.

Les Fraifiers naturellement habitans des bois, ne peuvent s'accoutumer abfolument au plein air ; il leur faut un peu d'abri ; les murs leur en donnent affez dans les petits jardins, mais pour les cultiver dans les champs, il faut leur en procurer avec des paillaffons de trois pieds & demi ou quatre pieds de haut. On commence par en mettre un dans la longueur de la pièce de terre, à l'expofition du midi ou du levant, felon qu'elle fe rencontre ; enfuite on en met d'autres en travers qui tombent d'équerre fur le premier, & font comme des murs de refend, éloignés de vingt-quatre pieds les uns des autres ; ils renferment ainfi trois planches de quatre pieds, trois fentiers de deux pieds, & deux demi-planches. Ce n'eft qu'à l'entrée de l'hiver après la S. Martin, qu'on place les paillaffons autour des Fraifiers plantés au printemps précédent. Ils y reftent jufqu'à ce qu'on détruife les Fraifiers, c'eft-à-dire, pendant près de dix-huit mois.

Lorfque les Fraifes commencent à groffir, il faut avoir foin de couvrir la terre avec quelque chofe, qui empêche la pluie de les crotter, ce qui les mettroit hors d'état d'être mangées ; les Hollandois y répandent du fable, plufieurs cultivateurs de la paille brifée, & les Anglois de la mouffe.

Quand les Fraifes font mûres, il faut les cueillir, ayant foin de les toucher très-délicatement, de peur de les brifer ; elles ne fe confervent bonnes qu'un jour après être cueillies. Pour que les Fraifes de bois foient mûres, il faut qu'elles foient rouges en totalité, & d'une couleur affez foncée ; les Fraifes blanches prennent en mûriffant un œil jaunâtre & luftré, qui les diftingue facilement de celles qui ne feroient pas mûres. Les capitons font ou blanchâtres, ou d'un rouge pourpré, mais toujours luifans dans leur maturité ; celle

des Fraiſes vertes ſe reconnoît de même à leur luiſant ; les Fraiſes écarlates ont un avantage ſur les autres ; dès qu'elles rougiſſent, elles ſont bonnes à manger. La Fraiſe ananas eſt toujours aſſez pâle, elle veut être mangée avant qu'elle ait pris toute ſa couleur ; pluſieurs ſont dans l'uſage de couper toutes les feuilles des Fraiſiers rez pied rez terre, quand leur fruit eſt paſſé, pour empêcher, dit-on, la trop grande quantité de coulans de pouſſer ; cette opération n'eſt pas des plus néceſſaires, M. Ducheſne croit même qu'elle eſt nuiſible ; quand on la fait, on enlève la paille ou la mouſſe qui ſont inutiles.

A la première récolte, chaque pied de Fraiſier freſſant rapporte à Montreuil trois à quatre cens Fraiſes, c'eſt la plus forte. On traite les Fraiſiers, pendant l'été & l'hiver qui ſuivent cette première récolte, comme on a fait l'année précédente ; pour attendre la ſeconde récolte, qui ſe fait au commencement de la troiſième année depuis la plantation, c'eſt-à-dire, à la fin de la troiſième année, depuis la formation des coulans dans la pépinière : cette récolte eſt beaucoup moins abondante que l'autre ; immédiatement après, on détruit les Fraiſiers.

Ordinairement on ne voit plus de Fraiſes à la fin de juillet ; cependant on en aura plus tard, ſi on a retardé la floraiſon des Fraiſiers, en les expoſant au nord, & les plantant dans une terre froide & humide, mais ces Fraiſes n'ont pas un auſſi bon goût.

On peut encore, en coupant les fleurs lorſqu'elles paroiſſent, & arroſant les Fraiſiers abondamment pendant l'été, les forcer à en produire de nouvelles, qui donnent des Fraiſes en ſeptembre & octobre, même en novembre ; on hâte auſſi les Fraiſiers en les plantant en eſpalier, ſur-tout au pied des murs de terraſſe ; ils donnent auſſi du fruit dès le mois de mai en certaines expoſitions. Mais on eſt parvenu à en avoir beaucoup plutôt ; l'art de la culture des primeurs force les Fraiſiers

à produire des fruits bien avant leur saison naturelle, & quoique ces Fraises perdent quelque chose de leur parfum, le déchet en est moins considérable que celui des autres fruits hâtés. La chaleur empruntée du fumier ou du feu, l'abri des vitres qui empêche la communication de l'air extérieur, sont les deux mobiles de cette culture industrieuse ; nous ne voulons pas en donner ici les régles, cela alongeroit trop cet article. M. Richard, jardinier botaniste du roi à Trianon, entend merveilleusement cette culture ; il faut voir par soi-même les soins & les peines que se donne cet habile jardinier, pour fournir tous les jours de l'année des Fraises destinées à être servies sur la table du roi.

Le Fraisier a plusieurs ennemis redoutables ; le premier est le hanneton ; il est très dangereux, tandis qu'il est encore sous sa première forme, & qu'il vit en terre des racines qu'il dévore. Sa larve est connue à Paris sous le nom de ver blanc ; à la ville-du-Bois, sous celui de guillot, ailleurs sous ceux de taon, de lur, de lisette, à Montreuil sous celui de ver à Fraisier. Cet insecte s'attache aux racines, & les ronge entièrement si on le laisse faire ; dès qu'on s'apperçoit qu'un pied en est attaqué, par la flétrissure & le roulement de ses feuilles ; il faut l'enlever, écraser la larve, & couper avec la serpette tout ce que la dent de l'insecte à rongé ; on le replante ensuite, ayant soin de le couvrir avec un pot renversé. Le meilleur remède pour éloigner les hannetons des Fraisiers, c'est de semer des laitues dans la planche, les hannetons s'attachent préférablement à la laitue, & abandonnent le Fraisier.

Le cloporte, ou mille-pied, est aussi très-nuisible au Fraisier : il faut avoir soin de tuer cet insecte, & de supprimer la partie des racines qu'il a endommagée. Les lumbrics ou vers de terre font pareillement beaucoup de tort à cette plante ; les limaçons & différentes limaces entament souvent les meilleures Fraises, la mousse les éloigne ; ils font encore beaucoup de mal

aux premières feuilles des jeunes Fraisiers qu'on élève de graine, ce qui ôte toutes les espérances.

Personne n'ignore que les Fraises sont un des fruits rouges les plus agréables. On les mange au dessert avec du sucre & de l'eau, du vin ou de la crême; les gourmets les préfèrent à sec; quelques personnes les mêlent avec des Framboises. Les Lappons mangent avec délices les Fraises crues, & ils les font aussi entrer avec certaines Framboises du pays dans les kappatialmes, dont M. Linnæus nous apprend la composition. Le lait de Rennes, dit-il, est gras, il a le goût du lait de vaches, il est imprégné de beurre, & de quelques parties d'une graisse analogue au suif; les Lappons en font beaucoup de fromage. Pendant la préparation nécessaire pour cela, c'est-à-dire, quand le lait commence à se cuire sur le feu, ils enlèvent à mesure les peaux qui se forment dessus, & les mêlent tout ensemble avec des Framboises, des Fraises & autres fruits semblables; ce mêlange est le kappatialme; ils en emplissent des estomacs de rennes, desséchés à la fumée, puis ramollis dans l'eau chaude, & le laissent sécher ainsi, pour qu'il acquierre une consistance de fromage: le second estomac que nous nommons raiseau ou bonnet, est celui qu'ils emploient par préférence. Ce kappatialme est pour eux un mêts délicat, d'usage aux desserts; ils en présentent aux étrangers, & sur-tout aux jeunes demoiselles, en place de confitures sucrées; rien ne leur paroît plus agréable. Les confiseurs mêlent quelquefois des Fraises comme des Framboises, avec les groseilles ou les cerises confites entières, mais elles perdent de leur goût; elles donnent un parfum très-agréable aux gelées; on ne les confit point à sec. On fait des compotes de Fraises, en glissant le fruit dans du sucre cuit à perler, & lui faisant prendre un bouillon couvert: le degré de cette cuisson doit être différent, suivant chaque sorte de Fraises: les capitons, les Fraises ananas & les frutillers

y paroîtroient les plus propres, comme solides & grosses.

La Fraise est aussi employée, dans la saison, comme la Framboise, pour parfumer les crêmes des desserts montés. Elle entre de même dans la liqueur qu'on nomme ratafia des quatre fruits rouges : on pourroit peut-être en faire un tout différent avec ses graines seules; il se rapprocheroit vraisemblablement des ratafias de noyau.

L'eau de Fraise est une boisson fort agréable, qu'on sert, pendant la saison, dans les cafés, ou aux collations, avec les autres rafraîchissemens. Voici la meilleure recette pour faire cette liqueur fraîche.

Prenez une livre de Fraises bien mûres & un quarteron de groseilles rouges : mettez-les toutes dans une terrine, écrasez-les ensemble; mettez-y une pinte d'eau fraîche, & huit onces de sucre, & laissez le tout infuser une demi-heure; vous la passerez ensuite à la chausse jusqu'à ce qu'elle soit bien claire, & vous la mettrez dans un pot rempli d'eau & de glace. Cette eau est ordinairement un peu teinte de rouge; mais si on la fait avec des Fraises blanches, elle n'a point de couleur. La Fraise écarlate étant fort juteuse, seroit plus propre à cet usage, si son parfum étoit aussi vif que celui des Fraises communes.

Dans les pays de forêts on mange beaucoup de Fraises; la consommation qui s'en fait à Compiegne, pendant le séjour de la cour, est des plus considérables. Pour en fournir Paris, il a fallu cultiver des campagnes entières en Fraisiers.

Les Fraises sont rafraîchissantes & humectantes; celles de bois, ainsi que nous l'avons déja dit, l'emportent sur celles des jardins; elles conviennent beaucoup dans les grandes chaleurs, aux jeunes gens d'un tempérament bilieux & sanguin. On prétend, dit Lémery, qu'elles sont cordiales & résistent au venin; je n'assure pas ce fait : si on en mange trop, elles portent à la tête

& enyvrent un peu ; on remarque auſſi que les urines contractent aſſez ſouvent l'odeur des Fraiſes. On ne peut trop recommander le ſoin de les laver avant d'en manger, parceque les crapauds & les inſectes qui en aiment l'odeur, repairent ſouvent ſur les Fraiſiers, & jettent leur haleine ou leur bave ſur ces fruits.

Nous ne conſeillons pas de mettre les Fraiſes avec de la crême, cela eſt nuiſible : les Fraiſes ont un acide aiſé à développer, qui agiſſant ſur le lait dans un eſtomac foible, ou déja ſurchargé, peut cauſer des coliques plus ou moins violentes, & même un vrai *cholera morbus*.

C. Hoffman aſſure que les ſemences de Fraiſes paſſent ſi bien par les reins, qu'on les trouve ſouvent très-reconnoiſſables dans l'urine. Les femmes groſſes ne doivent manger que très-peu de Fraiſes, parcequ'elles peuvent leur cauſer des coliques.

Il y a des gens que la ſeule odeur des Fraiſes fait trouver mal, comme il arriva au préſident de l'Hôpital à Eſſingen : Velchius rapporte qu'en Autriche une fille tomba en épilepſie pour avoir mangé trop de Fraiſes, & qu'elle y tomba depuis d'année en année, dans la ſaiſon que le Fraiſier fleurit : Fabricius Leidanus, raconte qu'une femme ayant mangé des Fraiſes à ſon déjeuner, éprouva auſſi-tôt les plus horribles ſymptômes, douleur d'eſtomac, gonflement des hypocondres, vertiges, ſyncopes, &c. dont elle ne put être délivrée qu'à l'aide d'un vomitif. On rapporte auſſi qu'une dame, quoiqu'elle aimât beaucoup les Fraiſes, n'en pouvoit manger que de deux années l'une alternativement. Une autre eut un long évanouiſſement pour en avoir mangé dix-huit ; on ne doit cependant pas conclure de ces exemples ſinguliers que les Fraiſes ſoient mal ſaines.

On fait avec les Fraiſes une eau diſtillée : cette eau eſt coſmétique & déterſive, propre à effacer les taches de rouſſeur. On ordonne encore cette eau en garga-

tisme pour la squinancie : on la prescrit comme cordiale & expectorante : on la recommande dans la jaunisse, la gravelle & même pour briser les pierres, soit des reins, soit de la vessie, principalement l'eau spiritueuse ou teinture de Fraise ; Linnæus confirme ce sentiment, mais il est à craindre qu'ébranlant la pierre, & l'engageant dans les uretères sans pouvoir la chasser tout-à fait au-dehors, elle ne cause de violentes douleurs de néphrétique, & n'aille même jusqu'à ulcérer les reins ou les conduits urinaires, comme Konig dit l'avoir observé dans un sénateur de Basle. Il faut observer que les Fraises n'ont pas seulement un goût vineux, mais qu'elles sont encore susceptibles d'une véritable fermentation vineuse, d'où elles passent aisément à la fermentation acide, & en dernier lieu à la putride.

Pour empêcher les engelures de revenir, on frotte en été les endroits qui en ont été affligés pendant l'hiver, avec des Fraises, & on en applique dessus pendant la nuit. Les racines & les feuilles de Fraisier sont diurétiques & apéritives ; on s'en sert pour les obstructions des viscères & la jaunisse ; on les emploie fréquemment dans les décoctions & les tisanes diurétiques & apéritives, principalement les racines ; on les associe avec celles d'oseille. Il faut observer que si on boit longtemps & en grande quantité de la décoction des racines de Fraisier, qui est rouge, elle donne sa couleur aux excrémens, de sorte qu'on croiroit d'abord que le malade est attaqué d'un flux hépatique ; mais en changeant de boisson, la couleur change également.

C. Hoffman prétend que le Fraisier est un excellent diurétique dans les fièvres colliquatives. Simon Pauli conseille la décoction de cette plante aux enfans attaqués de la jaunisse ; selon le même auteur, le Fraisier bouilli dans du vin rouge, & appliqué sur l'os pubis, arrête les fleurs blanches : ce remède s'emploie aussi avec succès pour les pollutions nocturnes, & les gonorrhées qui ne sont pas virulentes. Nobilius attribue au

Fraisier une vertu vulnéraire. Mappus dit que les feuilles de Fraisier, infusées au printemps dans du vin, avec la racine d'aunée & la pimprenelle, sont très-bonnes pour adoucir l'acrimonie du sang. M. Chomel assure que le Fraisier est utile dans toutes les longues maladies, surtout lorsqu'on soupçonne quelque altération dans le foie. Rulandus donnoit pour boisson ordinaire à ses malades, la décoction de la racine de Fraisier bouillie avec les raisins secs, la réglisse & un peu de canelle: cette boisson est utile dans l'asthme & la vieille toux. Dans quelques pays on applique des feuilles de Fraisier pilées sur les ulcères des jambes.

FRAMBOISIER.

Le FRAMBOISIER, la ronce du mont Ida, est un arbrisseau dont la racine est ligneuse, rampante; ses tiges ne sont pas rampantes comme celles de la ronce, mais elles sont foibles, pliantes, blanchâtres, moins chargées d'aiguillons; ses feuilles sont alternes, pétiolées, aîlées, découpées en trois ou en cinq folioles, d'un beau verd, cotonneuses & blanchâtres en dessous; leurs côtés sont sans épines, & les pétioles sont canaliculés en forme de goutière; ses fleurs & ses fruits sont semblables à ceux de la ronce. *Voyez art. Ronce.* Cet arbrisseau se nomme *Rubus idæus spinosus*. Tourn. *Rubus idæus*. Linn. Il croît dans les bois: on en trouve dans les montagnes du Bugey, du Dauphiné, des Vosges, & sur le mont Pila; on le cultive dans les jardins: il y en a à fruit blanc, à fruit rouge, sans épines, &c. Il vient de plant enraciné, en séparant une souche en plusieurs brins; on plante ces brins en rayons tirés au cordeau, éloignés l'un de l'autre de deux pieds, profonds d'un fer de bêche, & larges d'un pied. On met ces brins dans les rigoles, à quatre doigts les uns des autres, on

les recouvre d'une terre meuble, & on en garnit les racines de peur qu'elles ne s'éventent; on laboure ces plants trois ou quatre fois l'an. Quand on taille les Framboisiers, on ne doit pas oublier d'ôter le bois mort & les jets qui poussent dans les sentiers; on les met en mars dans les bordures ou dans les planches, en éloignant les plants à deux pieds l'un de l'autre. Comme ces arbrisseaux donnent beaucoup de rejets, on peut facilement faire des plants nouveaux, & renouveller les anciens, qui meurent ordinairement après la recolte du fruit; on racourcit au mois de mars, à la hauteur de trois ou quatre pieds, les nouveaux rejettons qu'on conserve autour des vieux pieds, & on arrache tous les petits & les vieux qui sont morts. Les punaises en veulent aux Framboisiers, elles s'attachent au bois dès que la séve commence à monter. Pour empêcher ce désordre, on doit en taillant les Framboisiers au printemps, prendre de la chaux délayée avec de l'eau, & en frotter le bois avant qu'il pousse; c'est un remède efficace.

On cultive le Framboisier à cause de son fruit qui a beaucoup de parfum; on le mange crud mêlé avec les fraises & les groseilles; on en fait des confitures agréables, des compotes: enfin ce fruit entre dans la composition de plusieurs ratafias.

Les Framboises sont humectantes, rafraîchissantes, cordiales, fortifient l'estomac, donnent bonne bouche, & purifient le sang; elles conviennent dans les temps chauds, aux jeunes gens bilieux, à ceux dont les humeurs sont trop âcres & trop agitées: l'eau de Framboises se fait comme celle de fraises.

FRAXINELLE.

LA FRAXINELLE, connue dans les boutiques sous le nom de Dictamne blanc, est une plante dont les racines

ſont blanches, fibreuſes, de la groſſeur du doigt, d'où ſortent des tiges rougeâtres, qui croiſſent à la hauteur d'un pied & demi, rondes, velues, & remplies de moëlle, garnies de feuilles luiſantes, d'un verd clair, fermes, crénelées, & de la forme des feuilles de frêne, ce qui a fait donner le nom de Fraxinelle à cette plante; ſes fleurs naiſſent aux ſommités de la tige; elles ſont belles, grandes, diſpoſées en manière d'épis, compoſées chacune de cinq pétales, de couleur purpurine, ou blanche, d'une odeur approchant de celle du bouc: à cette fleur ſuccède un fruit en étoile, contenant de petites ſemences pointues, noirâtres & luiſantes.

Cette plante ſe nomme *Dictamnus albus ſeu Fraxinella*. Pin. *Dictamnus*. Linn. Il y en a deux variétés, l'une à fleurs blanches & l'autre à fleurs brunes. Elle croît naturellement dans le Languedoc, la Provence, & dans le Forez ſur le mont Pila.

Cette plante eſt cordiale & alexitère, ſudorifique, diurétique, emmenagogue & vermifuge: M. Chomel rapporte deux cures opérées par cette plante par un herboriſte de Sermaiſe près de Noyon: un payſan qui ſouffroit des douleurs d'entrailles exceſſives, avec une faim canine, jetta un ver de cinq à ſix pieds de long, après avoir bu pendant quelques jours, par le conſeil de cet herboriſte, un ſirop fait avec l'infuſion de la racine de Fraxinelle. Un autre payſan, ayant pris pris pendant quinze jours de la racine de Fraxinelle, jetta par la bouche deux crapauds, dont l'un étoit déja corrompu & aſſez gros, & l'autre vivant, de la groſſeur d'une noix; il rendit en même temps deux écuellées de ſang, & fut auſſi-tôt ſoulagé de ſyncopes & de foibleſſes qui le tourmentoient depuis longtemps. On ſe ſert de l'infuſion théiforme des feuilles & des fleurs de la Fraxinelle pour les vapeurs; on la dit auſſi très-bonne dans l'épilepſie & les maladies du cerveau. L'eau diſtillée de toute cette plante eſt coſmétique; Zuvelfer & Charas ſubſtituent la Fraxinelle aux orobes pour

les trochisques de Squille, qui entrent dans la thériaque.

La fleur de cette plante mérite par sa beauté & son port majestueux d'être cultivée dans les jardins des curieux : on en voit en quantité dans les jardins royaux de Trianon ; la Fraxinelle a une chose de remarquable qu'on ne voit pas dans les autres plantes : l'extrêmité de ses tiges & les calices de ses fleurs sont couverts d'une infinité de vésicules pleines d'huile essentielle, comme on peut l'observer facilement à l'aide du microscope ; elles répandent dans les jours d'été des vapeurs éthérées, inflammables, & en telle abondance, que si l'on place aux pieds de cette plante une bougie allumée, il s'élève tout-à-coup une grande flamme qui se répand sur toute la plante. La famille royale s'amuse quelquefois de ce spectacle, & par cette raison, l'on cultive des carreaux entiers de cette plante dans les jardins du roi.

FRÊNE.

LE FRÊNE est un arbre dont le tronc est grand, gros, droit, rameux, couvert d'une écorce unie, cendrée & verdâtre. Son bois est blanc, dur & ondé. Ses branches sont opposées ; lorsqu'elles sont jeunes & tendres, elles sont nouées, & contiennent une moëlle blanche & fongueuse, qui durcit & se change en bois à mesure qu'elles vieillissent ; elles sont revêtues de feuilles oblongues, presque semblables à celles du laurier, vertes, crénelées, rangées par paire le long d'un nerf, qui est terminé par une impaire ; elles n'ont aucune odeur, mais elles sont d'une saveur amère, âcre & piquante. Les fleurs de cet arbre paroissent dès le mois d'avril, avant les feuilles ; elles sont en grappes, très-petites, sans pétales, ayant deux étamines & un pistil, qui se change en un fruit oblong, jaunâtre, applati,

long d'un demi-pouce, large de trois lignes, approchant pour la figure de la langue d'un oiseau, d'où on lui a donné dans les boutiques le nom d'*ornithoglossum* ou *lingua avis*.

Son fruit, qui n'est ordinairement mûr qu'en automne, renferme une semence oblongue, moëlleuse, applatie, de couleur blanche, & d'un goût amer; ses racines sont grandes, & s'étendent beaucoup en tout sens sur la supeficie de la terre. Cet arbre est proprement celui qu'on appelle Frêne. *Fraxinus excelsior.* Tourn. 577. Linn. *Gen. plant.* 923. Il croît presque par toute la France.

On y en trouve deux autres espèces; la première se nomme Frêne nain ou sauvage, ou Frêne de Montpellier, parcequ'il est fort commun aux environs de cette ville. *Frax inus tenuiori & minori folio.* J. B. 1. 177.

La seconde se trouve sur-tout en Provence, & se nomme Frêne à feuilles tondes. *Fraxinus rotundiore folio.* J. B.

On remarque sur cet arbre trois sortes d'insectes: le premier insecte est la grande biche. *Platycerus fuscus, elytris lævibus, capite lævi.* Geoff. 62. Cet animal ressemble beaucoup au grand cerf-volant; quelques personnes même ont cru qu'il n'en différoit que par le sexe, prenant celui-ci pour la femelle & le cerf-volant pour le mâle: mais quoiqu'ils se ressemblent beaucoup pour la forme, la grandeur & la couleur, il est prouvé que ces insectes sont de différentes espèces, & ne diffèrent pas seulement par le sexe, ayant rencontré, dit M. Geoffroi, plusieurs fois des biches accouplées ensemble, & jamais avec des cerfs-volans. D'ailleurs, outre les grandes cornes qui leur manquent, la forme du corcelet n'est pas la même dans les uns & les autres; il est plus large dans les biches; mais sur-tout ces dernières diffèrent du cerf-volant par la conformation de leurs têtes; la larve de la grande biche se trouve dans les troncs des vieux frênes à demi pourris.

Le second insecte est la psylle du Frêne. *Psylla nigro luteoque variegata : alarum oris in apice fuscis*. Geoff. 486. La tête de cet insecte, qu'on trouve communément sur le Frêne, est brune, & ses antennes sont fines & setacées : le corcelet est brun, un peu noirâtre, avec une bande transverse jaune, antérieurement, & dans le milieu une raie jaune longitudinale, coupée par plusieurs petites raies ou points transverses, aussi de couleur jaune. Le ventre est noirâtre ; les parties sont entremêlées de brun & de jaune ; les aîles ont leur bord supérieur un peu brun, mais vers le bout tout le bord est de cette couleur, de même que quelques-uns qui viennent s'y joindre : ces aîles sont au moins de la moitié plus longues que le ventre.

Le troisième insecte est le puceron du Frêne. *Aphis fraxini, nigro viridique variegatus*. Geoff. 494. Le mâle a la tête & le corcelet noir ; le ventre est verd, avec des anneaux noirs ; les antennes & les pattes sont panachées de verd pâle & de noir ; les aîles sont grandes, diaphanes, sans aucune autre couleur : ce puceron a les deux appendices du bout du ventre bien marquées ; sa femelle est toute noire.

Le Frêne ne demande pas grande culture ; il s'élève facilement de plants, de graines & de boutures ; il croît fort vite, sans aucun soin, & forme en très-peu de temps une belle & haute tige ; il se plaît dans une terre légère & peu profonde, & réussit rarement dans les lieux aquatiques, quoiqu'il aime le frais. Son voisinage est nuisible aux plantes & aux fruits ; non seulement à cause de l'ombre de ses branches, mais aussi à cause de la grande étendue de ses racines.

On fait avec les Frênes de belles avenues ; ils conviennent aussi très-bien dans les grands bosquets : les Normands, pour se préserver des vents de mer, s'en servent pour entourer les vergers où ils habitent, & qu'ils nomment mazures ; le bois de cet arbre est ferme, obéissant à la scie, & liant quoique dur ; on l'emploie

pour le charonnage & les ouvrages d'artillerie; il est très-recherché pour les rames des grandes galères; on en fait des timons, des brancards excellens, & les meilleurs bâtons de chaises à porteurs; les charpentiers & les menuisiers s'en servent quelquefois; les selliers l'emploient pour les selles des chevaux, & les tourneurs pour les montans des petites échelles, pour les écuyers que l'on met le long des murs des escaliers, pour les hampes d'espontons, & pour les manches des mails, balais, bêches, & autres outils grands ou petits; on en fait le corps des rateaux à dents de bois : il est aussi préféré à presque-tout autre pour plusieurs instrumens de physique : ce bois est très-bon à bruler; on en fait du charbon excellent pour les ouvriers en fer & en acier; son écorce donne une couleur bleue propre à la teinture.

Les feuilles, écorces, bois & semences de Frêne, disent quelques botanistes, sont incisifs, apéritifs, dissolvans, diurétiques, alexitères, fébrifuges & sudorifiques.

Les feuilles ne sont pas vulgairement en usage pour l'intérieur, néanmoins plusieurs avancent que le suc des feuilles & des sommités, pris tous les matins en petite dose, guérit de l'hydropisie, à raison de sa vertu apéritive. Ils recommandent aussi l'usage de ses feuilles, en guise de thé, pour la poitrine & l'estomac; on appelle ces feuilles, thé de Beaumont. Si vous pilez de ces mêmes feuilles & les appliquez sur les plaies récentes & dans les hémorrhagies, elles suppléent, dit Ettmuller, au baume vulnéraire; aussi les gens de la campagne les emploient toujours avec succès dans ces cas; si vous les fumez avec partie égale de tabac, elles guérissent l'odontalgie. L'infusion de ces feuilles est aussi très-bonne pour les dartres & les érésipèles.

L'eau qu'on en tire par la distillation, convient à la surdité. Tragus attribue aussi à cette eau la vertu de guérir la jaunisse & le calcul, lorsqu'on en fait usage intérieurement.

Les anciens ont reconnu dans le bois de Frêne une

vertu ſpécifique contre les venins, & ſur-tout contre la morſure des vipères; ils penſoient même que l'ombre de cet arbre étoit ſi pernicieuſe aux ſerpens, qu'ils ſe ſeroient plutôt jettés dans les flammes, que d'en approcher: c'eſt ce qui a fait dire à Pline le naturaliſte, que ſi on faiſoit un cercle en partie de feu & en partie de branches de cet arbre, les ſerpens choiſiroient le feu, préférablement aux approches des branches. Camerarius & Moyſe Charas ont obſervé le contraire dans différentes expériences qu'ils ont faites; ainſi nous pouvons, appuyés par l'autorité de ces ſavans obſervateurs, revoquer en doute, avec raiſon, toutes les choſes ſurprenantes qui ſont rapportées dans Pline, ſur l'antipathie qui règne entre les ſerpens & le bois de Frêne. Nous pouvons auſſi diſputer la vertu alexitère aux feuilles de Frêne appliquées ſur les morſures des vipères, tant que nous n'en aurons point de preuves certaines.

Nous rejettons pareillement, comme fabuleux & puéril, tout ce que les anciens ont débité ſur les prétendues vertus ſympathiques de ce bois; elles répugnent évidemment à la ſaine raiſon, & ſont contraires à l'expérience.

L'écorce & le bois de cet arbre ont, ſelon pluſieurs médecins, la vertu d'amollir la rate; on aſſure même, ſans cependant aucune preuve ſolide, que, ſi on boit d'ordinaire dans un gobelet de bois de Frêne, la rate ſe diminue inſenſiblement: c'eſt à cette fin qne quelques praticiens en ordonnent la décoction.

Cette décoction n'eſt pas moins bonne dans les fièvres intermittentes: le célèbre Hoffman l'a éprouvé différentes fois; elle produit le même effet que le quinquina, à raiſon de ſon amertume & de la vertu aſtringente qui lui eſt propre.

Le Frêne eſt ſurnommé le gayac des Allemands; ils le regardent comme diurétique & ſudorifique, & lui attribuent les mêmes propriétés qu'on a découvertes dans le gayac; c'eſt pourquoi ils le recommandent dans les

maladies vénériennes. Nous pouvons cependant assurer, avec certitude, que le gayac lui est beaucoup supérieur en vertus.

On tire, des cendres de l'écorce de Frêne, un sel alkali qui est très diurétique. Simon Pauli l'ordonnoit au commencement de la petite vérole & de la rougeole, comme un puissant sudorifique, à la dose de douze à quinze grains, qu'il délayoit dans de l'eau de chardon-bénit, avec la corne de cerf préparée philosophiquement.

Lobel se servoit des cendres de l'écorce & des sommités, en place de cautère potentiel; il les enfermoit dans un nouet, les mouilloit, les appliquoit, & entretenoit l'ouverture qu'il avoit faite, par l'introduction des feuilles de lierre.

Le bois de Frêne, lorsqu'il est encore verd, mis dans le feu par un bout, donne par l'autre extrémité une eau qui est très-propre contre la surdité, si on introduit dans l'oreille du coton imbibé de cette liqueur. On prescrit souvent son écorce dans l'hydropisie & la rétention d'urine.

La graine de Frêne, autrement *ornitoglossum*, est très-propre pour la néphrétique & le calcul. J. Ray la vante beaucoup pour la guérison de la jaunisse & de l'hydropisie. On tire de cette graine une huile empyreumatique, qui est fort âcre & puissamment diurétique: Glauber la donne comme un excellent anti-néphrétique.

Les Anglois mangent en salade les racines vertes du Frêne, confites dans de la saumure faite avec du vinaigre & du sel.

On fait avec le Frêne un onguent très-bon contre les humeurs scrophuleuses, les brulures, les plaies, les dartres & les cancers: on prend de la ceruse & de l'huile d'olive, parties égales, qu'on fait cuire jusqu'à consomption d'un tiers; on ajoute ensuite de la poudre d'écorce & de bois de Frêne en suffisante quantité pour faire un onguent.

M. l'abbé Vallemont assure que par la térébration, vers le mois de mais, on pourroit tirer des Frênes de la France une espèce de manne qui auroit les mêmes vertus que celles de Calabre; si ce moyen se trouve insuffisant pour y parvenir, on peut employer l'incision profonde, la compression, & divers autres expédiens qu'on a employés avec succès sur d'autres arbres.

FRITILLAIRE.

LA FRITILLAIRE est une plante dont la racine est bulbeuse, solide, blanche, sans tuniques, composée de deux tubercules charnus, demi-sphériques, ayant en dessous plusieurs fibres. Sa tige est haute d'un pied, grêle, ronde, purpurine, fongueuse en dedans, portant six ou sept feuilles creuses, étroites, rangées sans ordre, d'un goût acide. Son sommet porte ordinairement deux fleurs à six feuilles, disposées en cloche, tachetée en tablettes d'échiquier, ou en façon de damier, émaillées de diverses couleurs incarnates & très-agréables à la vue; il leur succéde un fruit oblong, triangulaire & rempli de semences applaties. On nomme cette plante *Fritillaria purpurea variegata*. Pin. *Fritillaria meleagris*. Linn. Il y en a plusieurs variétés.

La Fritillaire croît dans les bocages, les lieux herbeux, dans le Dauphiné, aux environs d'Orléans, dans les prairies le long de la Loire, dans le Poitou, en Saintonge; il y a une espèce de Fritillaire qui vient dans les Pyrénées : elle se nomme *Fritillaria pyrenaica*. Linn.

Les curieux cultivent cette plante dans leurs jardins plus pour le plaisir que pour l'usage; elle vient mieux dans les pots que dans les caisses; elle ne veut pas trop de soleil, & demande une terre grasse & détrempée; on la lève en septembre. Sa racine passe en médecine pour résolutive.

FROMENT.

Le FROMENT eſt une plante annuelle dont la racine eſt fibreuſe ; ſa tige eſt un chaume de deux ou trois pieds de haut, articulé, fiſtuleux, courbé à ſon ſommet dans la maturité ; ſes feuilles ſont ſimples, entières, en forme d'alène, embraſſant la tige par leur baſe, placées ſur chaque articulation ; ſes fleurs ſont au haut des tiges, diſpoſées en épis, qui dans l'eſpèce que nous décrivons n'ont point de barbe ; elles ſont à pétales, à étamines, compoſées de trois étamines, & d'une eſpèce de calice écailleux, dans lequel on diſtingue intérieurement deux battans quelquefois barbus, quelquefois ſans barbe, & qu'on peut regarder comme la corolle ; extérieurement le vrai calice, ou la bale eſt compoſée de deux battans, ovales, obtus, liſſes, renfermant ordinairement trois fleurs. Dans chaque corolle ou bale, on trouve une ſemence ovale, oblongue, obtuſe, convexe d'un côté, ſillonnée de l'autre, & qui tombe, lorſque la maturité fait entr'ouvrir la bale. On nomme le froment *Triticum hybernum, ariſtis carens*. Pin. *Triticum hybernum*. Linn.

On ignore l'origine de cette plante ; on la cultive dans tous les champs. Il y a pluſieurs ſortes de Fromens, qui ne ſont que des variétés, occaſionnées par la différence des climats & des cultures ; tels ſont les Fromens hivernaux, qui ſe ſément à la fin de ſeptembre, & les printaniers ou marſais qu'on ſéme au mois de mars ; ces deux eſpèces ſe recoltent en même temps ; les uns & les autres ſont ras ou barbus ; & tranſportés dans des pays différens, au bout de quelques années de culture, les ras deviennent barbus & les barbus deviennent ras ; ils varient également en rouges ou blancs, glabres ou velus. Le bled qu'on appelle tremois, eſt très-barbu. *Triticum æſtivum*. Linn.

Le bled de Smyrne ou bled de miracle eſt une variété du Froment, dont l'épi ſe ramifie : un grain de ce bled ſemé dans un jardin, a donné 92 épis, & 13800 grains ; il a l'inconvénient d'épuiſer la terre, & la force de ſa paille eſt telle, que les oiſeaux s'y repoſent comme ſur un arbre, & dévorent tous les grains.

Pour procéder avec ordre dans la culture du bled, nous parlerons 1.° des différens engrais qui lui ſont propres : 2.° des labours & des herſages qui lui conviennent : 3.° de la manière de préparer la ſemence : 4.° des ſoins qu'il faut apporter au bled pendant qu'il eſt en herbe : 5.° de la façon de la recolte : 6.° enfin de ſa conſervation.

Les fumiers des baſſe-cours ſont l'engrais qu'on emploie ordinairement pour améliorer les terres, & ils produiſent toujours un très-bon effet, lorſqu'on ne les met que dans celles qui en exigent; car toutes ſortes de fumiers ne conviennent pas à toutes les terres. Le fumier de bergerie, le crotin de pigeon font bien mieux ſur les terres lateuſes, humides, froides & argilleuſes que dans tout autre ſol. Les fumiers de vaches & de chevaux conviennent aux chaudes & à celles où il ſe trouve des cailloux, ou de la marne, du crayon ou du ſable. Tous les fumiers des baſſe-cours, comme ceux de chevaux, de vaches, de moutons, de porcs, &c. mêlés enſemble, font un très-bon effet dans toutes les terres, comme celles à blanc limon, terres franches, lateuſes, noires & terres fortes; M. Sarcey de Sutières, un des plus grands agriculteurs du ſiècle, en a même fait mettre dans des terres chaudes, caſſes & glutineuſes & dans celles où il y avoit de l'argille & de la glaiſe ; ces différens fumiers, dit ce grand cultivateur, accompagnés quelquefois de marne, ou de gaſons, y ont produit des effets merveilleux ; mais ce à quoi il faut être très-attentif, continue toujours M. de Sutieres, (c'eſt d'après lui que nous parlerons dans la plus grande partie de cet article,) c'eſt de les y appliquer dans les ſaiſons conve-

nables, de n'en mettre que la quantité qui est nécessaire, de le répandre également par-tout, & de le faire enterrer au premier ou au second labour au plus tard. Par ces mesures, tous ces engrais ne feront qu'un corps avec la terre, & quelque diversité de saisons qu'il arrive, ils lui feront toujours donner d'abondantes productions. Ils ne produiroient au contraire qu'un très-mauvais effet, si on attendoit à les enterrer avec la semence, ou peu de temps auparavant; car comme les fumiers ne sont presqu'encore que de la paille qui a servi de litière aux chevaux & aux vaches, sans être consommée, s'ils se trouvent rassemblés dans certains endroits, la charrue les entraîne avec la semence, & empêche que la terre n'en soit par-tout également fournie; ils remplissent d'ailleurs le champ de mauvaises herbes, qui font périr le peu de bled qui pousse dans des terres ainsi apprêtées.

Les autres engrais, capables de remplacer avec avantage les fumiers des basse-cours, sont le parc, les marnes de différentes espèces, les diverses terres neuves, les gasons des chemins & des friches; le meilleur de ces engrais est le parc. On peut le jetter sur toutes les terres de quelque nature qu'elles soient; il n'est question que d'être attentif à ne l'y appliquer que dans le temps qui leur convient: vous y réussirez toujours, si dans les terres franches, à blanc limon, lateuses, froides & autres terres fortes, vous le mettez avant d'y semer le bled. Il n'en seroit pas de même, si vous suiviez cet usage pour les terres noires, creuses, veules, meubles & légères. Il faut, pour en tirer tout l'avantage possible, ne les faire parquer qu'après qu'elles sont ensemencées. Vous leur donnerez du corps par cette attention & de la consistance; votre bled sera moins exposé à verser. Si vous agissiez autrement, la paille en seroit sans nerf & sans force; elle ne pourroit par conséquent se soutenir quand il surviendroit des mauvais temps.

Dans les terres chaudes de toute nature, n'appliquez le parc qu'après la récolte du bled, c'est-à-dire,

sur le chaume, & faires-le enterrer sur le champ; après l'hiver le parc aura jetté tout son feu, & sera changé en graisse, de sorte qu'en lui faisant encore donner un labour en février ou en mars, il vous procurera une abondante récolte d'avoine, d'orge, de bled, de maïs, ou de tout autre menu grain : quand ces terres seront en jachères, si vous les fumez à moitié de ce qu'elles devroient l'être en toute autre circonstance, vous recueillerez de très-beau bled l'année suivante, & en abondance.

Les marnes de toute espèce peuvent s'employer dans toute sorte de terreins, de quelque nature qu'ils soient, excepté seulement ceux qui sont chauds par eux-mêmes, & qui portent déja dans leur sein de la marne, des cailloux, du crayon ou du sable. Le cultivateur doit surtout avoir soin de ne mettre dans les terres auxquelles la marne convient, que la quantité qu'exige leur degré d'humidité.

Il y a un autre engrais qu'on peut aisément se procurer : il consiste à semer en vesse ou en sainfoin la quantité d'arpens de terre que l'on veut mettre en bled; dès que ces plantes sont poussées en herbe à une certaine hauteur, on les fait enterrer avec la charrue : cet engrais donne une abondante récolte, mais il est un peu dispendieux; on ne doit faire usage de ce moyen qu'à défaut d'autres.

On peut encore tirer un bon parti des terres neuves; c'est-à-dire de celles qu'on peut prendre dans les terres franches, à blanc limon, lateuses, grasses, enfin dans toute sorte de fonds. Pour y parvenir, on fera d'abord enfoncer dans le premier labour la charrue de deux ou trois pouces seulement plus qu'à l'ordinaire, pour faire remonter sur l'ancien sol celui qui est au-dessous. Cette terre neuve étant bien mêlée par les trois labours suivans, avec celle qui commençoit à s'épuiser, donnera des productions de la meilleure qualité. Cependant avant de commencer

cette opération, il faut s'assurer s'il n'y auroit point par-dessous la terre qu'on a coutume de labourer, des veines de terre rouge, du crayon ou du tuf, parceque si on ramenoit ce mauvais sol par-dessus, on gâteroit l'ancien pour longtemps. Comme les bons fonds d'ailleurs sont rarement par tout égaux, il est à propos avant de faire enfoncer la charrue, de sonder avec une bêche, ou tout autre outil, dans plusieurs endroits, les pièces que l'on veut améliorer de cette façon. M. de Sutières emploie souvent ce dernier engrais : il s'y prend encore d'une autre façon pour le pratiquer ; il fait enlever un pied de terre plus ou moins de ses bons fonds, & il la fait transporter pendant l'hiver sur des terres pleines de cailloux, de sable, de crayons & de marne, il se procure par ce moyen un double engrais; son bon fonds d'où il a enlevé un pied de terre, devient naturellement une terre neuve qui peut rapporter sept à huit recoltes de suite, sans avoir besoin d'autres engrais, & son mauvais sol par la terre qu'il y a fait transporter, devient bon & est capable de donner au moins trois récoltes sans qu'il soit besoin de le fumer ; par cette méthode, de mauvaises terres qui à peine peuvent produire du seigle, donnent le meilleur froment, & souvent en abondance. La terre, le gason des chemins, des friches, & des autres endroits où il s'en trouve, produisent encore un très-bon effet dans les champs où il y a du caillou, du sable, du crayon & de la marne. La même voiture qui sert à conduire les gasons, peut servir à mener dans les chemins les cailloux qu'on ramasse dans les champs; c'est ainsi qu'on bonifie doublement ses terres.

Quant aux labours, nous suivrons encore les conseils de M. de Sutieres ; nous ne pouvons avoir un meilleur maître : 1° Il faut labourer, dit ce cultivateur, toutes les terres en planches, par ce moyen on gagnera au moins un cinquième de terrein ; car si on les labouroit en sillons, les grandes raies n'auroient aucune semence; si au contraire on faisoit donner les labours à plat, le

terrein étant uni par-tout ne peut que rester tel qu'il est naturellement, au lieu que chaque planche étant bombée, en procure une augmentation considérable: 2.° Il faut au moins donner quatre bons labours également foncés à toutes les terres dans les temps convenables, avant de les semer: 3.° il faut faire le premier labour à celles qui doivent être mises en jachères, le plus qu'on le peut pendant l'hiver, & y faire charrier & enterrer dans cette saison tous les fumiers dont elles peuvent avoir besoin: 4.° le second labour doit se faire avant les grandes chaleurs; quand cependant on est obligé de le donner, il faut profiter des temps couverts & sombres: 5.° le troisième labour doit être commencé à la fin d'août ou au commencement de septembre; & vers le 20 de ce mois il faut donner le quatrième aussi profond que les précédens: 6.° à mesure que la charrue retourne la terre pour le quatrième labour, on en fait la semaille qu'on enterre à la herse, après avoir auparavant préparé la semence ainsi que nous l'allons expliquer: 7.° Il faut traverser les terres les plus humides, de même que celles qui se trouvent dans les pentes, avec des sangsuës, pour l'écoulement des eaux; on observera sur-tout de ne labourer les terres qui sont en pente, qu'en travers, afin que les eaux qui tombent puissent s'écouler dans les raies de chaque planche, & de-là se décharger dans les sangsuës.

Pour préparer le Bled & le disposer à être semé, M. de Sutieres le met en chaux; voici sa méthode: on fait d'abord provision d'un tonneau défoncé, ou d'un cuvier capable de tenir à-peu-près un muid d'eau. Après l'en avoir fait remplir, on jette dedans environ un boisseau de crottes de mouton, une pareille quantité de celles de pigeons & de poules, un boisseau de bouze de vaches, autant de fiente de chevaux, & environ un boisseau de cendres de genièvre, ou de genest ou de chêne, ou même de toutes les trois ensemble; on fait ensuite bien remuer tous ces ingrédiens pour les mêler

ensemble, ensorte qu'ils ne fassent qu'un même corps; on répéte cette opération pendant cinq ou six jours. Ces différens fumiers fermentent pendant cet intervalle, après quoi la fermentation se calme, & le mêlange se convertit en une espèce de graisse.

Lorsqu'on veut préparer la semence, on fait mettre cette eau engraissée dans une chaudière de fer, ou dans un chaudron, dans lequel on jette une poignée de geneſt. Quand ce geneſt a bouilli avec la liqueur cinq ou six minutes, on le retire, en le laissant un peu égouter au-dessus de la chaudière ; & après y avoir fait éteindre la quantité de chaux nécessaire, & l'avoir bien remuée avec un bâton, on renverse tout ce qui est dans la chaudière sur le tas de bled qu'on destine à être semé ; aussitôt deux personnes remuent avec des pelles le grain trois ou quatre fois. Si tout le tas est bien mouillé, il ne faut plus y rien ajouter ; il n'en seroit pas de même s'il restoit des grains secs, & qui ne fussent point empreints de la liqueur, il faudroit en prendre dans le tonneau pour y suppléer. Ce Bled ainsi chaulé, on le séme dès le lendemain ; mais si on diffère plus longtemps, & qu'il y ait quelque humidité, il faut avoir soin de le remuer tous les jours. Par cette attention on le garde douze à quinze jours sans qu'il se gâte : cette préparation fait fructifier le bled, le rend plus beau & de meilleure qualité, fait le même effet que l'engrais, garantit la semence dans les années séches, des mulots, des souris & des insectes, elle préserve aussi cette plante des maladies auxquelles elle est si sujette, telles que la bruine, la rouille, la nielle ; ajoutez qu'il ne faut pas tant de semence préparée ainsi, pour ensemencer un champ, que lorsqu'elle n'est pas mise à la chaux.

Les meilleurs labours sont ceux qui se font avec les bœufs ; ils ne coûtent pas d'ailleurs tant que les chevaux, soit pour leur nourriture, soit pour leurs harnois ; enfin on en peut tirer profit lorsqu'ils deviennent vieux ; c'est en tout une économie d'en faire usage ;

ufage; quand on féme le bled, il faut le répandre le plus également que faire se pourra, & avoir foin de n'en point laiffer tomber en tas de la main, au moment qu'on l'empoigne.

Quand les bleds font trop forts avant l'hiver, il faut les faire pâturer légèrement par les chevaux; au printemps, lorfque les mauvaifes herbes dominent, il faut les arracher, & farcler les chardons, c'eft-à-dire, les couper avec un fet fait exprès.

Lorfque le bled eft à fa parfaite maturité, ce qu'on reconnoît par la couleur des pailles & des épis, on y met les fcieurs, qui coupent le bled avec un inftrument en forme de croiffant: enfuite quand il eft fec, on le met en gerbes; on tranfporte ces gerbes dans les granges, ou on en fait un tas au milieu des campagnes, à portée cependant des fermes; il faut avoir foin que les gerbes ne foient pas vertes quand on les met au logis, ou qu'on les entaffe, car pour lors elles pourroient s'échauffer.

Quand le bled eft paré dans la paille, on le bat; enfuite on le vanne & on le crible; mais quand on veut le conferver longtemps, voici comme il faut s'y prendre, & c'eft toujours, fuivant M. de Sutieres: lorfque le bled eft battu, dit-il, on le laiffe dans fa paille; c'eft-à-dire, dans la paille au vent; à mefure qu'on le bat, on le met de côté, foit dans un coin de la grange, foit dans tout autre endroit un peu fec, & dès qu'on a rentré dans la grange des gerbes de bled de la nouvelle récolte, autant qu'il en faut pour former trois lits, & après les avoir bien entaffés, on fait jetter par-deffus du bled qu'on a gardé dans fa menue paille, environ à l'épaiffeur de deux ou trois pouces. Cette opération faite, on forme de nouveau deux lits de gerbes, fur lefquels on répand la même quantité de bled dans fa menue paille, & l'on continue de la forte à proportion de la quantité qu'on en veut garder. Ce grain ainfi mêlé avec la nouvelle récolte, s'y façonne, fur-de

nouveau, se regénère dans le tas, y acquiert une qualité qu'il n'avoit point, & jamais il ne s'y gâtera, pourvu que la nouvelle récolte soit saine & bien séche. Ce Bled, quoique gardé pendant sept ou huit ans, peut servir de semences. Il est d'ailleurs plus en sûreté dans cet endroit que dans tout autre; car il n'est pas possible que les rats, les souris, ou les autres vermines puissent y entrer, tant il est serré dans le tas, soit par sa pesanteur naturelle, soit par celle des gerbes dont on le couvre; l'air même n'y peut pénétrer : on ne peut que gagner à cette façon de conserver le bled, puisqu'elle le bonifie, & je ne puis mieux comparer le grain ainsi gardé, qu'au bon vin vieux, qui est d'autant plus excellent qu'il a plus d'années; aussi le bled de six ans sera-t-il toujours meilleur que celui de la nouvelle récolte, & même de deux ou trois ans.

En faisant vanner le bled avec un moulin destiné à cet usage, & qu'on trouve actuellement dans la plupart des provinces, on peut encore le conserver dans le grenier sain & sauf pendant deux ou trois ans, pourvu que la récolte en ait été bien saine & séche. On ne peut trop recommander l'usage de cet instrument; il fait tout-à-la-fois quatre opérations, par le seul secours d'un jeune homme de douze ou quinze ans; il jette environ à dix-huit pouces derrière lui la menue paille, la poussière & la mauvaise graine tombent à travers un grillage de fer sur lequel le bled se façonne; dans le dessous du moulin sont les balles ou ottons, & le bled bien nettoyé & bien purifié tombe dans le devant.

M. Duhamel a composé un traité sur la conservation des grains; il y donne la description d'une étuve pour y faire dessécher le Bled, ensuite il prescrit des boëtes pour le resserrer, dans lesquelles au moyen d'un ventilateur, on donne de l'air au Bled : mais cette méthode a plusieurs inconvéniens : 1.° elle brule le germe du Bled, & lui ôte par conséquent sa vertu fécondante : 2.° elle le desséche totalement, & lui enlève par conséquent sa

partie mucilagineuse : 3.° elle devient trop dispendieuse & trop embarassante : 4.° on peut lui en substituer une autre plus naturelle, telle que celle que nous venons de donner.

A l'égard de la nouvelle culture, elle a aussi ses inconvéniens ; ces cultivateurs, ces semoirs, ces nouvelles charrues, sont des inventions introduites plutôt pour les seigneurs agriculteurs que pour les fermiers ordinaires ; elles sont gênantes, embarrassantes, & augmentent les frais d'agriculture ; ce qui n'est pas un petit inconvénient ; nous ne faisons ici que les indiquer ; tous les livres de nos nouveaux agriculteurs en traitent suffisamment ; la méthode de Sutieres nous a paru la meilleure & la plus assurée, c'est la raison pour laquelle nous nous y sommes attachés par préférence ; nous évitons par cette méthode tous les accidens qui arrivent au Bled, dont on ne connoît pas encore les remèdes, & c'est ce qui nous dispensera ici de parler de ces maladies, puisqu'elles ne surviennent jamais.

Les charansons qui sont si redoutables au Bled, lorsqu'il est dans les greniers, ne sont pas non plus à craindre dans la méthode de M. de Sutieres ; nous ne pouvons assez la recommander ; en cas cependant qu'on craigne ces insectes dans les greniers, il faut arroser les tas de Bled d'huile de pin, le passer ensuite par le crible, en mettant de temps en temps sur la pelle de cette huile, & en arroser aussi la place où l'on veut transporter le Bled après l'avoir nettoyé. Voyez aussi pour la conservation du Bled, *art. Delphinette.*

La farine de Froment nous donne le pain le meilleur & le plus usité dans les villes ; on en fait aussi avec du lait de la bouillie aux enfans : M. Rouelle a fait observer que pour leur rendre cette nourriture salutaire, il convenoit d'y employer le malt du Froment, tel qu'il entre dans la composition de la bierre, c'est-à-dire, le grain germé, parcequ'il a subi une fermentation équivalente à celle qu'éprouve la pâte dont on fait le pain. On peut y

ſuppléer en faiſant rôtir la farine au four. On connoît les autres uſages de la farine pour la pâtiſſerie, les ſauces des ragoûts, les pâtes, les fritures, &c. On en fait encore le vermicelle blanc & jaune, la kagne, les macaronis, la ſemoule & les pâtées. Dans les famines on fait du pain de ſon : les Picards en le faiſant légèrement bouillir dans de l'eau avec la graine de houblon, puis fermenter dans des tonneaux, avec de la levure, en préparent une boiſſon qu'ils nomment bouillie. Le malt du Froment eſt d'uſage pour faire de la bierre : on dit que ſa farine bouillie dans de l'eau, produit un aliment nourriſſant à très-petite doſe ; c'eſt peut-être le *far adoreum* que les Romains donnoient à leurs ſoldats.

On ſe ſert auſſi de la farine de Froment en médecine ; elle ramollit, digère, adoucit & réſout : on l'emploie en cataplaſme. Le ſon qu'on en tire eſt déterſif, adouciſſant & un peu laxatif. On en fait uſage en décoction & en lavement ; il entre fréquemment pour les animaux dans les médicamens béchiques adouciſſans.

Le Froment ne s'emploie pas moins dans les arts & métiers ; ſa farine eſt d'uſage pour faire la colle des vitriers, des relieurs. Le ſon ſert à l'emballage des faïences, des émaux, des crayons de paſtel, &c. Les amidonniers ont l'art d'en retirer l'amidon, pour en faire l'empois & la poudre à poudrer les cheveux ; la mie de pain ſert aux deſſinateurs pour enlever les coups de crayons mal donnés ; la paille ſert aux emballages & aux paillaſſes des lits ; on l'emploie auſſi pour des ouvrages groſſiers de vannerie, pour l'empaillage des chaiſes ; on en fait pareillement des étuis, des tabatières, & d'autres ouvrages de broderie ; elle prend fort bien la teinture ; dans la Chine on en fait du papier ; les chevaux & autres beſtiaux s'en nourriſſent ; on la hache menu pour la leur donner ; on leur en fait auſſi de la litière ; cette litière imprégnée de leur urine eſt très-bonne pour les couches : elle fait auſſi de très-bon fumier ; on en couvre auſſi les maiſons : quand on brule

cette paille, les cendres qui en proviennent sont très-bonnes pour donner des sucs à la terre.

FUCUS.

LE FUCUS, le Varec, est une plante maritime qui naît aux fonds des eaux; elle est du genre de l'alguë, *voyez l'art. Alguë.* Elle pousse d'abord plusieurs petites tiges, plates, étroites, mais qui s'élargissent par la suite, & se divisent en petits rameaux, portant des feuilles larges, oblongues, ordinairement lisses, attachées avec leurs tiges par une substance tenace, pliante, membraneuse; il s'y élève des tubercules vuides en forme de vessies, plus ou moins grandes, & plus ou moins arrondies; le Varec est souvent petit, mais dans certaines mers il croît quelquefois à la hauteur d'un pied & demi: lorsque cette plante est nouvellement ramassée, sa couleur est olivâtre, & en séchant elle devient noire. Les Fucus s'appellent en latin *Fucus quercina, Fucus lactuca, &c;* suivant que leurs feuilles ont de la ressemblance avec celles du chêne ou de la laitue, &c. Les fruits de cette plante sont cachés sous l'aisselle ou dans la continuité de sa feuille. On emploie le fucus pour faire de la soude, on s'en sert aussi pour emballer. Le Varec est de grand usage pour l'engrais des terres dans la Normandie & en Bretagne.

FUMANE.

LE FUMANE est un sous-arbrisseau de la hauteur du thym; ses fleurs sont jaunes & très-jolies; il a, suivant M. Guettard, des filets coniques, blancs, longs &

très-courts sur les tiges, sur les pédicules, sur les bords des feuilles, en-dessous il y a de petites houppes d'un blanc argenté. Cette plante se nomme *Helianthemum foliis thymifloribus umbellatis*. Tourn. *Cistus fumana*. Linn. On la trouve dans un petit bois qui n'est pas éloigné de Milly, & qu'il faut passer en allant à Fontainebleau : *voyez art. Ciste & Hélianthème* ; elle mérite par la beauté de ses fleurs, une place dans les parterres du second ordre.

FUMETERRE.

LA FUMETERRE, la Coridale, le Lait battu, le Pied de Geline, est une plante annuelle, dont la racine est menue, peu fibreuse, perpendiculaire, blanchâtre ; sa tige est creuse, lisse, avec plusieurs rameaux anguleux, opposés aux feuilles ; ses feuilles sont alternes, périolées, aîlées, terminées par une impaire, dont les folioles sont pareillement aîlées & plusieurs fois découpées, obtuses ; ses fleurs sont en grappes, anomales, imitant les papillonacées, leur corolle est purpurine, oblongue, tubulée, divisée en deux espèces de lèvres ; la supérieure plane, obtuse, échancrée, réfléchie ; l'inférieure semblable, mais à sa base imitant une carêne & qui forme un nectar ; l'ouverture des lèvres est tétragone, obtuse, & perpendiculairement divisée en deux. Son fruit est une petite silicule uniloculaire, contenant des semences obrondes. Cette plante se nomme *Fumaria officinarum*. Tourn. *Fumaria officinalis*. Linn. Elle croît dans les champs & les jardins.

On trouve encore en France plusieurs autres espèces de Fumeterre : la première est la Fumeterre bulbeuse. *Fumaria bulbosa radice cavâ major*. Pin. *& radice non cavâ*. Idem. *Atque minor*. Id. Elle vient dans plusieurs bois & lieux ombrageux de la France : elle est pérennelle.

La seconde est la Fumeterre jaune; elle est annuelle, & se trouve dans quelques endroits de la France. *Fumaria capnoides*. Linn.

La troisième est la Fumeterre en épis. *Fumaria spicata*. Linn. Elle vient aux environs de Narbonne, dans nos provinces méridionales, de même qu'une quatrième espèce qu'on nomme *Fumaria capreolata*. Linn.

On regarde la Fumeterre comme incisive, apéritive, stomachale & diurétique. La façon de s'en servir est d'en faire bouillir légérement une petite poignée dans une chopine de petit-lait, & d'en continuer l'usage le matin à jeun pendant un assez long temps. Employée de cette manière, elle rend le sang plus coulant, elle incise les humeurs tenaces, & les évacue peu-à-peu; elle lève les obstructions, fortifie l'estomac, & excite les règles & les urines; on la prescrit dans la cachexie, les maladies hypocondriaques & scorbutiques, & dans l'ictère. Son suc mêlé avec celui de cochlearia dans du lait de chèvre, donné au printemps, a guéri des hypocondriaques attaqués du scorbut, qui avoient essayé en vain beaucoup d'autres remèdes. Cette plante est encore un spécifique contre la galle, soit humide, soit séche, contre les dartres & le feu volage.

En Picardie on se sert de la fumeterre pour faire cailler le lait. Quand on prescrit aux animaux le suc de cette plante, c'est à la dose de six onces, & son infusion à celle de deux poignées sur deux livres d'eau.

FUSAIN.

LE FUSAIN, le Bonnet de Prêtre, le Bois à faire des lardoires, le Bonnet à Capelan, chez les Provençaux, sont tous des noms synonymes d'un arbrisseau passablement grand, de la hauteur de quatre ou cinq

coudées, & même plus; sa racine est longue, forte & ligneuse; son bois est dur, facile à fendre, d'un jaune clair, couvert d'une écorce verte; ses branches paroissent être d'une forme quadrangulaire, à cause des éminences qui se trouvent dans leur écorce; ses feuilles sont entières, ovales, plus ou moins alongées, dentelées légérement sur leurs bords, & disposées deux à deux. Ses fleurs sont composées d'un calice applati, divisé en cinq parties, au milieu duquel on remarque une espèce de rosette, qui est l'embryon du pistil, d'où partent quatre ou cinq pétales, autant d'étamines, & un stile. L'embryon se change en un fruit quarré ou pentagonal, partagé en quatre ou cinq loges, dans chacune desquelles est une semence ovale, solide, de couleur saffranée en dehors, garnie d'une moëlle blanche, ainsi que le chenevis, d'un goût amer & désagréable.

On le nomme chez les Botanistes *Evonymus offic. Evonymus vulgaris granis rubentibus*. Pin. 428. Tourn. 617. *Evonymus floribus plerisque quadrifidis*. Linn. *Sp. plant*. 286. Cet arbre croît communément dans la plupart des haies de la France: on en voit aux environs de Paris, de Montpellier, d'Orléans, d'Estampes, dans la garenne de Ville-martin, dans la Bourgogne, dans la Champagne, au bois de Nuisseman à Laissy, dans le Lyonnois, dans la Provence, principalement dans les haies de Fenouillères, de la Thomassine, de la Beauvoisine, du Tholonet, dans l'Alsace, la Lorraine.

Il n'est pas délicat, il s'élève facilement par semences & par marcottes, trace & fournit des drageons enracinés, & fleurit aux mois de mai & de juin; son fruit mûrit en automne. On prétend que deux ou trois de ses fruits purgent abondamment par haut & par bas: les gens de la campagne les réduisent en poudre, & en saupoudrent la tête des enfans pour faire mourir les poux; ils se servent aussi extérieurement de leur décoction pour rendre les cheveux blonds, & pour guérir

guérir la gratelle. Rien n'eſt meilleur pour détruire radicalement la galle des chevaux & des chiens, que le vinaigre dans lequel on a fait bouillir pluſieurs fruits ou baies de Fuſain. Matthiole, d'après Théophraſte, dit que cet arbriſſeau eſt nuiſible aux beſtiaux, & Ruel aſſure que la brebis & la chèvre n'en approchent point. Cluſius prétend le contraire; ce que nous avons peine à croire, à cauſe de la mauvaiſe qualité & de l'odeur déſagréable de cet arbriſſeau.

Il mérite une place dans les boſquets par la beauté de ſon fruit, qui conſerve ſa belle couleur rouge ou violette juſqu'aux gelées.

Les teinturiers en font grand uſage; ils s'en ſervent pour trois couleurs, le verd, le jaune & le roux: pour avoir la première, on en fait bouillir les grains encore verds avec un peu d'alun. Son bois eſt propre pour faire des fuſeaux, des cure-dents, lardoires & autres inſtrumens. En Suiſſe & en Lorraine on fait avec ſes branches des goupillons & des chaſſe-mouches, en les diviſant par petits copeaux longs & étroits, friſés régulièrement, & avec une adreſſe ſingulière. Les deſſinateurs font auſſi grand uſage de ſon charbon, qui eſt un très-bon crayon: on fend une tige de Fuſain par morceaux de la groſſeur du doigt; on en remplit un canon de fer, qu'on fait rougir, on le laiſſe enſuite refroidir, & on en retire un charbon très-tendre & très-commode pour faire des eſquiſſes. Au lieu de morceaux refendus, on peut ſe ſervir de baguettes de brin, elles ſont mêmes préférables, pourvu qu'on faſſe la pointe des crayons ſur un des côtés à côté de la maille: ces crayons ſont droits; au lieu que ceux qui proviennent des morceaux de bois refendus, ſont ſouvent rompus ou très-courbés; ce qui vient de ce que la circonférence de ces morceaux ſe retire plus que le centre.

FUSTET DES CORROYEURS.

LE FUSTET est un arbrisseau dont la racine est ligneuse & rameuse : ses tiges sont foibles ; son écorce est lisse ; son bois jaunâtre ; ses feuilles sonr alrernes, pétiolées, simples, très-entières, sans dentelures, ovales, arrondies à leur sommet, terminées par une petite pointe, lisses, fermes, d'un beau verd, avec quelques nervures jaunâtres ; ses fleurs sont purpurines, pédunculées, axillaires, disposées en grappes touffues, à l'extrémité des tiges, qui sont velues dans plusieurs de leurs dernières divisions ; ces fleurs sont rosacées, ayant cinq pétales ovales, droits, ouverts, très-petits ; un petit calice divisé en cinq parties, droites, obtuses ; cinq étamines ; & trois pistils ; son fruit est une baie ovale, uniloculaire, renfermant une seule semence obronde, presque triangulaire.

Cet arbrisseau se nomme *Cotinus coriaria*. Dod. *Rhus cotinus*. Linn. Il croît dans la Provence, le Languedoc & le Roussillon. Il supporte assez bien nos hivers ; il est cependant de la prudence de mettre pendant l'hiver un peu de litière sur ses racines : on le multiplie par marcottes ; on ne les lève qu'au bout de trois ans, parcequ'elles prennent difficilement racine. Le Fustet vient assez bien dans des terres forr médiocres : on regarde cet arbrisseau comme vulnéraire & astringent ; son bois sert pour teindre en jaune, ses feuilles pour tanner les cuirs ; tout l'arbrisseau est un vrai poison pour les moutons.

Fin du Tome I.